

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

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

### **РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

#### **ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ОУД.01</b>	<b>Русский язык</b>
<b>ОУД.02</b>	<b>Литература</b>
<b>ОУД.03</b>	<b>История</b>
<b>ОУД.05</b>	<b>География</b>
<b>ОУД.06</b>	<b>Иностранный язык</b>
<b>ОУД.07</b>	<b>Математика</b>
<b>ОУД.08</b>	<b>Информатика</b>
<b>ОУД.09</b>	<b>Физическая культура</b>
<b>ОУД.10</b>	<b>Основы безопасности и защиты Родины</b>
<b>ОУД.11</b>	<b>Физика</b>
<b>ОУД.12</b>	<b>Химия</b>
<b>ОУД.13</b>	<b>Биология</b>
<b>ОУД.14</b>	<b>Индивидуальный проект</b>
<b>СГ.02</b>	<b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>
<b>СГ.03</b>	<b>Безопасность жизнедеятельности</b>
<b>СГ.04</b>	<b>Физическая культура</b>
<b>СГ.05</b>	<b>Основы бережливого производства</b>
<b>СГ.06</b>	<b>Основы финансовой грамотности и предпринимательства</b>
<b>ОП.01</b>	<b>Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</b>
<b>ОП.02</b>	<b>Процессы и аппараты</b>
<b>ОП.03</b>	<b>Метрология и стандартизация</b>
<b>ОП.05</b>	<b>Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</b>
<b>ОП.06</b>	<b>Производство продукции животноводства</b>
<b>ОП.08</b>	<b>Биохимия мяса и молока</b>
<b>ОП.09</b>	<b>Комплексное совершенствование технологии производства цельномолочной продукции и сыров</b>



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования  
Технология продуктов питания животного происхождения.

19.02.12

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**  
Назаренко А.А. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика**

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

### **2. Структура и содержание дисциплины**

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

### **3. Условия реализации дисциплины**

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной) на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля, и включать требования к результатам освоения базового курса.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл обязательной части ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li><li>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li><li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>- структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li><li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li><li>- приемы структурирования информации</li><li>- формат оформления результатов поиска информации</li><li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>применения и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>
ОК. 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>- психологические особенности личности</li> </ul>
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- проявлять толерантность в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления документов;</li> <li>- правила построения устных сообщений;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> </ul>

	рабочем коллективе	
ОК. 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии/ специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии/ специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	48
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	48	48

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
<b>Тема 1.</b> Система образования в России и за рубежом	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды существительных; - число существительных; - притяжательный падеж существительных Экскурсия «Мой техникум». Подготовка рекламного проспекта «Техникум»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 2.</b> История развития сельскохозяйственной техники	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 09
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных; - сравнительные конструкции с союзами Контрольная работа № 1 (1 час)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 3.</b> Экологические проблемы сельскохозяйственных предприятий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предлоги, разновидности предлогов; - особенности в употреблении предлогов Проект «Человек и природа – сотрудничество или противостояние»		ОК 01, ОК 06



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4. Здоровье и спорт</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды числительных; - употребление числительных; - обозначение времени, обозначение дат Проект-презентация «День здоровья»		ОК 06, ОК 09
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 5. Путешествия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - личные, притяжательные местоимения; - указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные местоимения; - неопределенные местоимения Сочинение «Как мы путешествуем?»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 6. Моя будущая профессия, карьера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02, ОК 06
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - видовременные формы глагола; - оборот there is/there are Эссе «Хочу быть профессионалом» Контрольная работа № 2 (1 час)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 7. Сельскохозяйственная</b>			ОК 02, ОК 03

техника	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - действительный залог и страдательный залог; - будущее в прошедшем. Организация дискуссии о недостатках и преимуществах отдельных сельскохозяйственных машин		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 8.</b> Основные компоненты и механизмы сельскохозяйственной техники	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 06
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - согласование времен; - прямая и косвенная речь Составление таблицы «Основные компоненты и механизмы сельскохозяйственной техники» Контрольная работа № 3 (1 час)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 9.</b> Инструменты и меры безопасности при проведении ремонтных работ на предприятиях АПК	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 06
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - особенности употребления форм сослагательного наклонения; - повелительное наклонение Работа с таблицей «Подготовка инструментов к работе»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 10.</b> Оборудование при охране труда на предприятиях АПК	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 03, ОК 06
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности употребления модальных глаголов;</li> <li>- эквиваленты модальных глаголов</li> </ul> <p>Работа с текстом «Оборудование при охране труда на предприятиях АПК»</p> <p>Контрольная работа № 4 (1 час)</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 11.</b> Инструкции и руководства при использовании приборов и технического оборудования сельскохозяйственной техники	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 04, ОК 06
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы инфинитива и их значение</li> <li>- функции и употребление инфинитива</li> </ul> <p>Работа с текстом «Инструкции и руководства при использовании приборов технического оборудования автомобиля»</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 12.</b> Инструкции по технике безопасности при ремонте и вождении сельскохозяйственной техники	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- причастие I, функции причастия I</li> <li>- причастие II, функции причастия II</li> <li>- предикативные конструкции с причастием</li> </ul> <p>Составление списка основных инструкций при ремонте и вождении сельскохозяйственной техники.</p> <p>Контрольная работа № 5 (1 час)</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 13.</b> Я хочу быть техником	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы герундия и его функции в предложении;</li> </ul>		ОК 03

	- герундиальные конструкции Сочинение на тему: «Я - техник»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>3</b>	
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по иностранному языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. – 15-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2019. – 282 с.
2. Английский язык для экономистов: English for business: учебник и практикум для СПО / В.И. Уваров. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 393 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Английский язык. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый уровень/[О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева и др.]. - М.: Express Publishing: Просвещение, 2020. – 248с.
4. Английский язык. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый уровень/[О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева и др.]. - М.: Express Publishing: Просвещение, 2020. – 244с.

##### **3.2.2. Электронные издания**

1. Латина, С. В. Английский язык для строителей (B1–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Латина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-15174-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491038> (дата обращения: 20.02.2022).

2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787> (дата обращения: 19.02.2022).

3. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455142> (дата обращения: 20.02.2022).

4. Чикилева, Л. С. Английский язык в бизнес-информатике. English for Business Informatics (B1-B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Чикилева, Е. Л. Авдеева, Л. С. Есина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14043-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467535> (дата обращения: 20.02.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL: <http://www.multitrans.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (дата обращения: 26.04.2020) — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) — Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

### **3.2.4. Материально-техническое обслуживание**

1. МТО 1 – Ноутбуки, планшеты.

2. МТО 2 - Интерактивная панель.
3. МТО 3- Телевизор.
4. МТО 4-Проектор.
5. МТО 5-VR очки.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</p> <p>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос.</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
--	--	--





**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.03 Безопасность жизнедеятельности  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

Тимофеев С.В. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Уо 03.01	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять

	ной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Уо 04.01	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.01	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного

	ю позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		поведения
		Зо 06.01	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	Уо 08.01	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики

	процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Зо 09.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
-------------------------	--



ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебного предмета</b>	<b>68</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>68</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>	<b>диф.зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы студентов	Объем часов	Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> <b>Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.</b> <b>Организация защиты населения.</b>		28	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.1.</b> ЧС природного характера	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Источники. Общая характеристика и классификация ЧС. Поражающие факторы. Защита населения.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.2.</b> ЧС техногенного характера	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Источники. Общая характеристика и классификация ЧС. Поражающие факторы. Защита населения и объектов.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.3.</b> ЧС военного времени	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Источники. Общая характеристика и классификация ОМП. Поражающие факторы. Защита населения.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.4.</b> Теоретические основы прогнозирования ЧС	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Прогнозирование и мониторинг ЧС, оповещение, силы и средства.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07

<b>Тема 1.5.</b> Организационные основы по защите населения от ЧС. МЧС России.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> МЧС РФ – орган управления в области защиты населения и территорий от ЧС. Задачи, силы и средства. Законы РФ о защите населения в ЧС и в области безопасности жизнедеятельности.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.6.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Основные цели и задачи РСЧС. Силы и средства ликвидации ЧС.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.7.</b> Организация защиты населения от ЧС.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Права и обязанности в области БЖ, граждан и государства. Мероприятия по защите населения и территорий от ЧС.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.8.</b> Инженерная защита населения от ЧС. Эвакуационные мероприятия.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Инженерные средства и порядок их использования в мирное и военное время.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Порядок использования убежищ для защиты населения от ЧС.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Планирование и основные мероприятия при эвакуации.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.9.</b> Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах ЧС	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Организация АСДНР в ЧС мирного и военного времени. Силы и средства. Задачи.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07

<b>Тема 1.10.</b> Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Общие понятия об устойчивости объектов экономики. Распределение. Подготовительные мероприятия.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b>Тема 1.11.</b> Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Мероприятия повышающие защищенность объекта. Перевод объекта на аварийный режим работы. Заблаговременная подготовка.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Организация получения и использование средств индивидуальной защиты в зонах ЧС.	2	ЛР 12, 13 ОК 06,07
<b><u>Раздел 2.</u></b> <b>Основы военной службы.</b>		30	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.1.</b> Обеспечение национальной безопасности РФ.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Национальные интересы России. Основные угрозы безопасности. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Виды и рода Вооруженных Сил РФ. Их предназначение и особенности прохождения службы.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.2.</b> История Сухопутных войск РФ.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> История создания Сухопутных войск. Современные сухопутные войска, их задачи, вооружение.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08

<b>Тема 2.3.</b> История Военно – Морского флота РФ.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> История создания ВМФ. Современный Флот, его задачи, вооружение.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.4.</b> История Военно – Космических Сил РФ.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> История создания ВКС. Современная авиация России, ПВО, ПРЗ, их задачи, вооружение.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.5.</b> Другие войска РФ.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Какие войска относятся к категории другие, История их создания , задачи и вооружение	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.6.</b> Военная служба – особый вид федеральной государственной службы.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Определение правовой основы военной службы в Конституции РФ, в федеральных Законах «Об обороне», «О воинской обязанности и военной службе».	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.7.</b> Прохождение военной службы по призыву и контракту.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Призыв на военную службу. Воинские звания и должности. Военная служба по призыву и по контракту. Альтернативная гражданская служба.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Правила приёма в военные образовательные учреждения гражданской молодежи и лиц отслуживших в армии.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.8.</b> Общие, должностные и специальные обязанности	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Общие, специальные и должностные обязанности. Ответственность военнослужащих.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08

военнослужащих.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.9.</b> Воинская дисциплина, её сущность и значение.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Воинская дисциплина. Чему обязывает, чем достигается, на чем основывается? Поощрения и взыскания военнослужащих срочной службы.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Сущность международного гражданского права и основные его источники.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.10.</b> Основы военно-патриотического воспитания. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Патриотизм и верность военному долгу – основные качества воина. Дружба и войсковое товарищество – основа боеготовности войск.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b>Тема 2.11.</b> Символы Воинской части.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Боевое знамя – символ чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги.	2	ЛР 03, 12, ОК 06,08
<b><u>Раздел 3.</u></b> <b>Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.</b>		10	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
<b>Тема 3.1.</b> Здоровый образ жизни как условие сохранения здоровья человека.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Здоровье человека – физическое и духовное. Здоровый образ жизни – веление времени.	2	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08

<b>Тема 3.2.</b> Факторы, разрушающие здоровье человека.	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Вредные привычки, профилактика злоупотреблений.	2	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Изучение навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях и травмах опорно- двигательного аппарата.	4	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
	<b><u>Содержание учебного материала:</u></b> Изучение навыков оказания первой медицинской помощи при открытых ранах и ожогах.	2	ЛР 03, 12, ОК 03,06,08
<b>ИТОГО:</b>		<b>68</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет *«Безопасности жизнедеятельности»*.

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации примерной программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178- 02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
4. Стеллажи для наглядных пособий;

#### Технические средства обучения:

1. Персональный компьютер, проектор и экран ;
2. Комплект учебно-наглядных пособий;
3. Макеты стрелкового оружия;
4. Учебные средства индивидуальной защиты;
5. Комплект средств для оказания первой медицинской помощи;

#### **Основные печатные издания**

1. .Кривошеин Д. А., Дмитренко В. П. , Горькова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 340 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература).

### **3.2.2 Основные электронные издания**

1. Ковальчук, А.Н. Безопасность жизнедеятельности. Часть 1. Основы гражданской обороны [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Н. Ковальчук, Н.М. Ковальчук. – Красноярск, 2020. – 307 с.
2. Ковальчук, А. Н. Безопасность жизнедеятельности. Ч. 2. Основы военной службы: [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Н. Ковальчук; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 308 с.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Книги 1,2,3.Ромашкин Н.Б. Учебно-методическое пособие, 2007.
2. Первая медицинская помощь. Медицина катастроф. Учебное пособие. Чумаков Н.А. 2006, 247с.
3. Способы автономного выживания человека в природе. Учебник под ред. Михайлова Л.А. 2008, 272с.
- 4.

### **3.2.4 Интернет ресурсы**

1. <https://31.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
2. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
3. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
4. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
5. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды Росси

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>		
Основные критерии здоровья и здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него	Гигиена, физкультура, Правила закаливания организма и поддержание его в высокой работоспособности	Устный опрос, тестирование Письменная проверка
Основы российского законодательства об обороне	Знание положений законодательства РФ	
Особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы	Знание порядка прохождения военной службы	
Предназначение структуру и задачи РС ЧС и ГО	Основы российского законодательства о ЧС и гражданской обороне	
Потенциальные опасности, правила поведения в них	Знание алгоритма действий в ЧС и экстремальных ситуациях	
Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшему	Знание медикаментов и средств оказания помощи	
<b>Уметь:</b>		
Владеть способами защиты населения от ЧС природного и техногенного характера: выживать в условиях ЧС	Знать и использовать средства защиты, специальной обработки	Устный опрос, тестирование, Практическое выполнение решение ситуационных задач,
Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Умело действовать по сигналам оповещения, оказывать помощь населению	
Пользоваться средствами пожаротушения и спасения	Умело действовать при локализации огня, при спасении людей	
Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему	Уметь оказывать помощь при ранениях и травмах	



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.04 Физическая культура (базовый уровень)  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**  
Азаров В.В. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика.**

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

### **2. Структура и содержание дисциплины**

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

### **3. Условия реализации дисциплины**

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура»  
(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ. 04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура»: направлена на совершенствование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Дисциплина «СГ. 04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура» включена в общеобразовательную обязательную часть общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

		(самостоятельно или с помощью наставника).		
<b>ОК</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>08.</b>	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.	-

В рамках примерной программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды	Планируемые результаты освоения предмета включают
ЛР 05	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
ЛР 06	сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
ЛР 07	потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья
ЛР 08	приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
ЛР 09	формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной



	двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
ЛР 10	готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
ЛР 11	способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
ЛР 12	способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
ЛР 13	формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
ЛР 14	принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
ЛР 15	умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
ЛР 16	патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
ЛР 17	готовность к служению Отечеству, его защите;
МР 01	способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
МР 02	готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
МР 03	освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

МР 05	формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
МР 06	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
ПРб 01	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
ПРб 02	владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
ПРб 03	владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
ПРб 04	владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
ПРб 05	владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>1</sup>	86	86
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачет, диф.зачет	3-5; 6	
Всего	86	86

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая культура в обеспечении здоровья</b>		<b>11</b>	
Тема 1.1.	<b>Практическое занятие</b> Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.2.	<b>Практическое занятие</b> Обучение технике бега на средние дистанции (беговой цикл, постановка ног)	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.3.	<b>Практическое занятие</b> Обучение техники стартового ускорения	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.4.	<b>Практическое занятие</b> Обучение технике бега в целом	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.5.	<b>Практическое занятие</b> Обучение технике бега в гору	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.6.	<b>Практическое занятие</b> Обучение техники бега с горы	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 1.7.	<b>Практическое занятие</b> Контрольный бег 500 м – девушки, 1000 м – юноши	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 2. Волейбол</b>		<b>21</b>	
Тема 2.1.	<b>Практическое занятие</b> Волейбол. Т.Б. Правила игры и соревнований	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.2.	<b>Практическое занятие</b> Техника и обучение техническим приемам игры	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.3.	<b>Практическое занятие</b> Стойки и перемещения	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.4.	<b>Практическое занятие</b> Обучение различным способам перемещения	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.5.	<b>Практическое занятие</b> Перемещения в стойке по сигналу в стороны, вперед, назад	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.6.	<b>Практическое занятие</b> Эстафеты с перемещениями	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.7.	<b>Практическое занятие</b> Техника верхних передач	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.8.	<b>Практическое занятие</b> Техника нижних передач	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.9.	<b>Практическое занятие</b> Групповые упражнения	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.10.	<b>Практическое занятие</b> Упражнения в движении	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.11.	<b>Практическое занятие</b> Передача мяча сверху двумя руками вверх – вперед (в опорном положении)	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01

Тема 2.12.	<b>Практическое занятие</b> Позиционные игры с верхней передачей мяча	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.13	<b>Практическое занятие</b> Передача мяча через сетку в прыжке	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 2.14.	<b>Практическое занятие</b> Передача мяча сверху двумя руками назад. Текущий контроль.	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 3. Лыжи</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1.	<b>Практическое занятие</b> Т.Б. на занятиях лыжной подготовкой. Передвижение на лыжах ступающим шагом	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 3.2.	<b>Практическое занятие</b> Передвижение на лыжах попеременным двухшажным шагом	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 3.3.	<b>Практическое занятие</b> Передвижение на лыжах «елочкой» и «полуелочкой»	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 3.4.	<b>Практическое занятие</b> Передвижение на лыжах бесшажным шагом	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 4. Баскетбол</b>		<b>22</b>	
Тема 4.1. ТБ.	<b>Практическое занятие</b> Перебежки без мяча в сочетании с остановками и поворотами	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.2.	<b>Практическое занятие</b> Повороты без мяча и с мячом	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.3.	<b>Практическое занятие</b> Ловля и передача мяча одной и двумя руками	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.4.	<b>Практическое занятие</b> Передача и ловля мяча при встречном движении	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.5.	<b>Практическое занятие</b> Ловля и передача мяча в тройках с продвижением вперед	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.6.	<b>Практическое занятие</b> Ловля и передача мяча двумя руками и одной на месте и в движении в парах с пассивным сопротивлением защитника	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.7.	<b>Практическое занятие</b> Передача и ловля мяча с отскоком от пола	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.8.	<b>Практическое занятие</b> Передача и ловля мяча при встречном движении	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.9	<b>Практическое занятие</b> Ловля и передача мяча в тройках с продвижением	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.10.	<b>Практическое занятие</b> Ведение мяча с различной высотой отскока	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.11.	<b>Практическое занятие</b> Тактические действия	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.12.	<b>Практическое занятие</b> Разучивание игровых комбинаций	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.13.	<b>Практическое занятие</b> Остановка двумя шагами и прыжком после ведения	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 4.14.	<b>Практическое занятие</b> Ведение мяча с изменением направления и скорости	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 5. Гимнастика (ППФП)</b>		<b>6</b>	
Тема 5.1.	<b>Практическое занятие</b> Техника безопасности во	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02,

	время занятий гимнастикой. Комплекс Общеразвивающих упражнений		ПР6 01
Тема 5.2.	<b>Практическое занятие</b> Строевые упражнения	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 5.3.	<b>Практическое занятие</b> Построения и перестроения	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 5.4.	<b>Практическое занятие</b> Передвижения (фигурная маршировка)	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 6. Плавание</b>		<b>10</b>	
Тема 6.1.	<b>Практическое занятие</b> Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 6.2	<b>Практическое занятие</b> Доврачебная помощь пострадавшему	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 6.3.	<b>Практическое занятие</b> Правила плавания в открытом водоеме	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 6.4.	<b>Практическое занятие</b> Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 6.5.	<b>Практическое занятие</b> Упражнения по совершенствованию техники движений рук	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 6.6.	<b>Практическое занятие</b> Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
<b>Раздел 7. Легкая атлетика</b>		<b>10</b>	
Тема7.1	<b>Практическое занятие</b> Техника безопасности на занятиях легкой атлетики. Метание гранаты (юноши 700 г.; 500 г.)	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема7.2.	<b>Практическое занятие</b> Обучение технике низкого старта и стартового ускорения	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 7.3.	<b>Практическое занятие</b> Обучение технике финиширования	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 7.4.	<b>Практическое занятие</b> Контрольный бег на дистанции 100 м	2	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 7.5.	<b>Практическое занятие</b> Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги»	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
Тема 7.6.	<b>Практическое занятие</b> Выполнение нормативов	1	ОК 01, ОК 08, ЛР 10, МР 02, ПР6 01
	Дифференцированный зачет	<b>Диф.зачет</b>	
	Зачет	<b>Зачет</b>	
	<b>Всего</b>	<b>86</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

- (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;
- оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;
- плавательный бассейн, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины.

##### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

###### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Физическая культура: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник / В.И. Лях. – 11-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023 г. - 271, [1] с.: ил.

###### **3.2.2. Дополнительные источники**

###### **Дополнительные источники:**

1. Федеральный Закон от 29.12. 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ (ред. от 29.06.2015) «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Минпросвещения РФ от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732).

###### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
3. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. <https://www.gto.ru/> (Официальный сайт Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавание алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; определение методов работы в профессиональной и смежных сферах; выбор оптимальной структуры плана для решения задач; понимание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; выбор наиболее оптимальных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ориентирование в актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; понимание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; владение знаниями основ работы с документами, подготовки устных и письменных сообщений; знание основ компьютерной грамотности; знание правил написания и произношения слов, в т.ч. и профессиональной лексики.	Оценка результатов выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения контрольных нормативов





**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СГ.05 Основы бережливого производства  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы  
Цель дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; кредитные банковские продукты	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	особенности личности	команде;
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; основные направления изменения климатических условий региона	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	Пользоваться профессиональной документацией на

	источники информации; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности в том числе с использованием цифровых средств	государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из молочного сырья	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	применять методы органолептического, физико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	принципы организации технохимического контроля на предприятии, требования стандартов к качеству сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Основные принципы организации, параметры и режимы осуществления технологического процесса	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Контролировать производственные стоки и отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной

	оказании услуг в области производства молочной продукции		переработки.
ПК 2.3	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ПК 3.1	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Контроля выполнения работ исполнителями	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать выполнение	Методы планирования, контроля и оценки	Контролировать ход и оценивать результаты

	производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Вести учетно-отчетную документацию.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
<b>Учебные занятия: в т.ч</b>	<b>36</b>	<b>10</b>
теоретическое обучение	26	
практические занятия	10	10
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</b>		
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>10</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. Введение в Бережливое производство</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	<b>Практическое занятие № 1</b> Разработка мини справочника терминов по основам практического производства	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
<b>Тема 2.Концепция, системы и принципы бережливого производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Концепция бережливого производства. Японская и американская системы бережливого производства. Западная система бережливого производства. Бережливое производство как процесс.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
	Принципы бережливого производства. Отечественный опыт внедрения принципов бережливого производства.	2	ПК 3.1.-3.5

	Сокращение потерь как цель бережливого производства. Виды потерь. Культура бережливого производства: понятие, принципы, практика. Организационные ценности бережливого производства, их сущность.	2	
	Анализ и поиск потерь в производственном процессе	2	ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 3. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Совершенствование производственных процессов и снижение потерь. Метод «6 сигм». Технологии анализа. Технологии улучшений: системы Канбан, 5С, TPM, SMED	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	<b>Практическое занятие № 2</b> Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 4. Управление персоналом в системе бережливого производства</b>	<b>Содержание</b>		
	Технологии вовлечения персонала. Стратегии организационных изменений.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 5 Особенности</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

<b>применения бережливого производства в профессиональной сфере</b>	Трансформация предприятия в бережливое. Необратимость изменений.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	<b>Практическое занятие № 3</b> Разработка мини-проекта «Бережливое производство в профессиональной сфере»	2	
<b>Тема 6 Ресурсосбережение в организации</b>	<b>Содержание</b>		
	Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	Принципы ресурсосбережения на предприятии. Задачи и цели ресурсосбережения. Управление ресурсосбережением в организации	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации	2	
<b>Тема 8. Организация применения бережливого производства в сельском хозяйстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3 ПК 3.1.-3.5
	Бережливое производство в сельском хозяйстве	4	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Оформить «Стандарт безопасности рабочего места техника-технолога сельскохозяйственного производства»	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>			
Всего:		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

##### **Основные электронные издания**

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271253> .

2. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. — Москва : КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст : электронный.

4. Основы бережливого производства в АПК / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степанцевич ; Под ред.: Водяников В. Т.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-507-44779-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266690> .

5. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники**

1. Батурин В.К. Общая теория управления : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В.К.. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер ; Пер. с англ. — 9-е изд. — Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 400 с. - Текст : непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. —Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 586 с. - Текст : непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). — Казань : Познание, 2013. - 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8399-0485-9; то же

[Электронный ресурс]. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Предметные результаты изучения учебной дисциплины	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– сформированность представлений о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	-тестирование -устный опрос -самостоятельные работы - практические работы -индивидуальное
– владение основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией;	сообщение -доклад
– владение основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;	
– сформированность умений решать задачи в области бережливого производства;	
– сформированность умений применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания.	
Дифференцированный зачет	



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства  
(базовый уровень)  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения

**Организация-разработчик:**

ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

Расулова Н.М. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»



## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
  - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
  - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
  - 2.2. Содержание дисциплины
  - 2.3. Курсовой проект (работа)
3. Условия реализации дисциплины
  - 3.1. Материально-техническое обеспечение
  - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **«СГ 06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства»**

(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины **«СГ 06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства»**: состоит в формировании навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет студенту добиться финансовой самостоятельности и успешности в дальнейшей профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ 06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства» включена в обязательную часть социально гуманитарного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; кредитные банковские продукты	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; основные направления изменения климатических условий	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

	деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	региона	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из молочного сырья	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1	применять методы органолептического, физико-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	принципы организации теххимического контроля на предприятии, требования стандартов к качеству сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Основные принципы организации, параметры и режимы осуществления технологического процесса	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства молочной продукции	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Контролировать производственные стоки и отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочных продуктов	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ПК 3.1	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Планировать основные показатели производственного процесса.

	результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения		
ПК 3.2	Контроля выполнения работ исполнителями	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Вести учетно-отчетную документацию.

	информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	линиях, в том числе в электронном виде	
--	---	--	--

## 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальный объем образовательной программы</b>	<b>57</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>47</b>
в том числе: в форме практической подготовки	
теоретическое обучение	27
практические работы	20
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Введение в дисциплину. Доходы и расходы семейного бюджета	<b>Содержание</b> 1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ПК 1.1-3.5  ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1-3.5
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 1.</b> Семейный бюджет. Планирование расходов и доходов семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Расчет удельного веса статей расходов и доходов		ОК 03, ОК 04, ПК 1.1-3.5
<b>Тема 2.</b> Рациональное пользование банковскими услугами Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов.	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ПК 1.1-3.5
	<u>1.Основные банковские услуги</u> Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.		



			ОК 03,ОК 04,ОК 05 ПК 1.1-3.5
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 2.</b> Способы погашения кредитов: Аннуитентный и дифференцированный платеж. Сроки погашения кредита.	2	ОК 03,ОК 04, ПК 1.1-3.5
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 3.</b> Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.	2	ОК 03,ОК 04,ОК 09 ПК 1.1-3.5
<b>Тема 3.</b> Фондовый рынок. Фондовая биржа: задачи и функции	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02,ОК 03,ОК 04, ОК 05 ПК 1.1-3.5 ОК 03,ОК 04, ПК 1.1-3.5
	<u>1.Ценные бумаги и их виды.</u> Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация. Фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX.		
<b>Тема 4.</b> Налоговая система. НДФЛ	<b>Содержание</b>	2	ОК 01, ОК 02,ОК 03,ОК 04, ОК 05 ПК 1.1-3.5  ОК 03,ОК 04, ОК 08 ПК 1.1-3.5
	<u>1.Налоги и налоговые льготы.</u> Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 4.</b> Расчет налога на доходы физических лиц. Применение стандартных налоговых вычетов.	2	ОК 03,ОК 04, ПК 1.1-3.3

<b>Тема 5.</b> Налоговая система. Налог на имущество физических лиц	<b>Содержание</b>	2	ОК 03,ОК 04,  ПК 1.1-3.5 ОК 01, ОК 02,ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 07  ПК 1.1-3.5
	<u>1.Налоги и налоговые льготы.</u> Налог на имущество физических лиц, объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 5.</b> Расчет налога на имущество физических лиц. Применение льготных ставок.	2	ОК 03,ОК 04,  ПК 1.1-3.5
<b>Тема 6.</b> Налоговая система. Транспортный налог	<b>Содержание</b>	2	ОК 03,ОК 04, ОК 09 ПК 1.1-3.5  ОК 03,ОК 04,ОК 06  ПК 1.1-3.5
	Транспортный налог, объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговая ставка.		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 6.</b> Определение элементов транспортного налога и расчет налога.	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 7.</b> Экономика фирмы. Расчет заработной платы работников	<b>Содержание</b>	2	ОК 03, ОК 04
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, не денежные бонусы.		
<b>Тема 8.</b> Прибыль фирмы. Безработица. Спрос и предложение.	<b>Содержание</b>	2	ОК 03, ОК 04
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Выручка, издержки и прибыль фирмы. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент, Спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие		

	по безработице.		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 7.</b> Расчет заработной платы и пособий.	2	ОК 03, ОК 04
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 8.</b> Расчет листка нетрудоспособности, алиментов и удержаний НДФЛ	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 9.</b> Предпринимательство. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО).	<b>Содержание</b>	2	ОК 03, ОК 04
	<u>1. Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании.		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 9.</b> Расчет налога на прибыль организаций. Распределение налога по бюджетам	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 10.</b> Денежная система. Инфляция.	<b>Содержание</b>	2	ОК 03, ОК 04
	<u>1. Деньги в современном мире.</u> Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск.		
	<b>Практические занятия</b> <b>ПЗ № 10.</b> Планирование семейного бюджета: доходы и расходы семьи.	2	ОК 03, ОК 04

<b>Тема 11.</b> Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.	<b>Содержание</b> <u>1. Деньги в современном мире.</u> Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 12.</b> Бизнес-план.	<b>Содержание</b> Бизнес-идея. Виды бизнес плана. Цели планирования. Концепция Бизнес-плана. Обоснование.	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 13.</b> Разделы бизнес – плана.	<b>Содержание</b> Бизнес-план по стандартам UNIDO:Резюме; Описание отрасли и компании; Продажи и маркетинг; План производства; Организационный план.	2	ОК 03, ОК 04
<b>Тема 14.</b> Бизнес-план и его разделы	<b>Содержание</b> Бизнес-план по стандартам UNIDO: Финансовый план; Оценка эффективности проекта; Гарантии и риски компании; Приложения.	1	ОК 03, ОК 04
<b>Консультации:</b> 1.Налоги и налогообложение в РФ. 2. Конкуренция и ее виды.	<b>Содержание</b> 1.Налоговая система Российской Федерации. Уровни изъятия налога в бюджет. 2. Олигополия. Монополия. Монополия	4	ОК 03, ОК 04
<b>Итого по программе, в том числе</b>		57	
<b>Лекции</b>		27	
<b>ПЗ</b>		20	
<b>Консультации</b>		4	
<b>Экзамен</b>		6	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. – 400 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)**

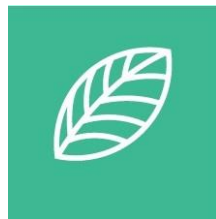
1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: [www.asv.ru](http://www.asv.ru)
2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: [Вашифинансы.рф](http://Вашифинансы.рф)
3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: [www.calculator-credit.ru](http://www.calculator-credit.ru)
4. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2019-2020 годах» Режим доступа: [39fg.rfg](http://39fg.rfg)
5. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
6. Консультант плюс. Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
7. On–line библиотека. Режим доступа: [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru)
8. Электронные словари. Режим доступа: <http://www.edic.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019.
2. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
3. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
4. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2020.
5. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия): учебное пособие. – 4-е изд., стер. – М., 2021.
6. Лапуста, М.Г. Предпринимательство: Учебник / М.Г. Лапуста. – М.: ИНФРА-М, 2020.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования и т.д.</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</li> <li>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</li> <li>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</li> </ul>		



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности  
(базовый уровень)  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**



## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»: формирование представлений о целях, функциях и видах общения; овладение знаниями, умениями и навыками межличностного общения, формирование у студентов гуманитарного мышления, психологических и нравственных качеств как необходимых условий повседневной деятельности и поведения современных граждан российского общества.

Дисциплина «ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-

ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>правила разработки презентации</p>	-
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК 06	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов ;</p> <p>правила построения устных сообщений;</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-

ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>описывать значимость своей специальности;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	-

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.1.	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья	-
---------	--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	46
Лекции, уроки	26	
Пр. занятия	20	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	46	46



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Понятие, место и значение коммуникации в научном, деловом и личном общении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 09
	1. Коммуникативные технологии в деятельности профессиональных групп	2	
	2. Понятие коммуникации. Цели и задачи коммуникации	2	
	3. Основные виды и формы научной, деловой и личной коммуникации.	2	
	4. Коммуникация и манипуляция. Манипулятивные технологии	2	
<b>Тема 2. Логика в деловой, личной и научной коммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-ОК 09
	1. Понятие и значение логики. Логическое построение коммуникации	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Логические методы и приёмы коммуникации. «Логические приёмы манипуляции сознанием и способы противодействия манипулятивным технологиям.	2	
<b>Тема 3. Деловая коммуникация. Технологии современной деловой коммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 09
	1. Цели, задачи и функции делового общения. Основные правила и специфика делового общения. Культура и этика делового общения		
	2. <b>Практическое занятие № 2</b> Стратегия и тактика в деловом общении.	4	
	3. <b>Практическое занятие № 3</b> Современные технологии осуществления деловой коммуникации	2	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<b>Личная и бытовая коммуникация</b>	<b>1. Цели, задачи и функции личного и бытового общения.</b>	2	OK 01-OK 09
	<b>2. Психология и специфика личного общения. Культура и этика личного и бытового общения</b>	2	
	<b>3. Современные технологии в планировании и осуществления личной и бытовой коммуникации</b>	2	
<b>Тема 5. Личная и бытовая коммуникация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK 01-OK 09
	<b>1. Цели, задачи и функции научной коммуникации.</b>	2	
	<b>2. Основные правила и специфика научной коммуникации.</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Применение культуры и этики научной коммуникации. Стратегия и тактика в научной коммуникации.	2	
<b>Тема 6 Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK 01-OK 09
	<b>1. Понятие коммуникативных барьеров, их классификация и характеристика.</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Коммуникативные барьеры: преграды на пути эффективного общения. Основные способы преодоления коммуникативных барьеров.	2	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Применение стилей и стратегий поведения в конфликтной ситуации.	2	
<b>Тема 7 Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK 01-OK 09
	<b>1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия.</b>	2	

	<b>Практическое занятие № 7</b> Общение как взаимодействие. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности.	2	
<b>Тема 8</b> <b>Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1.
	1. Формы, методы, технологии самопрезентации.	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у обучающихся навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации.	4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>46</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- учебного кабинета «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное и антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Коммуникативные технологии : методические указания / составители Ю. И. Сидоренко [и др.]. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 65 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171725>

2. Гойхман О. Я. Речевая коммуникация [Электронный ресурс]: учебник / О. Я. Гойхман, Т. М. Надеина. - 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 286 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/552644>

3. Кабашов С. Ю. Основы деловой (служебной) письменной речи в сфере управления [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. Ю. Кабашов. — Москва : ИНФРА- М, 2019. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/textbook\\_5bd2d52ef2e4e4.18824396](http://www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5bd2d52ef2e4e4.18824396).

4. Авдони́на Л. Н. Письменные работы научного стиля [Электронный ресурс]: учебное пособие / Авдони́на Л. Н., Гусева Т. В. - Москва : Форум: ИНФРА-М, 2017. - 72 с. -

(Высшее образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/563093>

5. Язык деловых межкультурных коммуникаций [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Т. Т. Черкашиной. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 368 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/554788>

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Каталог электронных библиотек <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>
2. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) <http://www.rsl.ru>
3. Научная электронная библиотека <http://elibrary.rsl.ru/>
4. <http://www.gumer.info/>
5. Электронная библиотека учебников <http://studentam.net/>
6. Европейская электронная библиотека Europeana <http://www.europeana.eu/portal/>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принципы действия аппаратов пищевых производств закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным;</li> <li>- сравнительные характеристики и области рационального применения типовых аппаратов;</li> <li>- принципы выбора аппаратов и оптимальных условий их работы.</li> </ul>	<p>Отлично» - систематические и глубокие знания учебного материала, владеет базовыми понятиями, свободно выполняет задания, предусмотренные программой учебной дисциплины; проявляет творческие способности в изложении, понимании программного материала. Способен преломлять теоретические знания к практике будущей профессиональной деятельности. При условии тестовой формы сдачи зачета, студент должен дать 90% и более правильных ответов.</p> <p>«Хорошо» - заслуживает обучающийся, который обнаруживает полное знание учебного материала, ориентируется в базовых понятиях, успешно выполняет задания, предусмотренные программой. Освоил основные закономерности учебной дисциплины (курса) в их значении для приобретаемой профессии. В целом</p>	<p>Тестирование на знание терминологии по теме.</p> <p>Наблюдение за деятельностью студента.</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств;</li> <li>- выявлять основные факторы определяющие скорость технологического процесса;</li> <li>- пользования методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями на основные аппараты пищевых производств;</li> <li>- грамотно изображать принципиальные схемы аппаратов;</li> </ul>	<p>«Хорошо» - заслуживает обучающийся, который обнаруживает полное знание учебного материала, ориентируется в базовых понятиях, успешно выполняет задания, предусмотренные программой. Освоил основные закономерности учебной дисциплины (курса) в их значении для приобретаемой профессии. В целом</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

	<p>способен преломлять теоретические знания к практике будущей профессиональной деятельности. При условии тестовой формы сдачи зачета, студент должен дать 80-89% правильных ответов.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы</p>	
--	--	--



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Процессы и аппараты**

**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания**

**животного происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП -П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животноводства

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК.04, ПК 1.2.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 Обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в

	<p>профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) владеть актуальными методами работы</p>	<p>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 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности решения задач;</p>
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

	задач	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно - правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</p>	<p>содержание актуальной нормативно - правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации,

	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	--

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>102</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>46</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	<b>46</b>
Консультации	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3		
Раздел 1. Основные положения и научные основы курса «Процессы и аппараты».		46		
Введение	Содержание	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	У 1.1.01 З 1.1.01
	Понятие: процесс, технология механическая и химическая. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах. Основные группы процессов.			
Тема 1.1 Основные положения и научные основы курса «Процессы и аппараты».	Содержание	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У 1.1.01 З 1.1.01
	Законы сохранения массы и энергии. Законы равновесия системы. Законы переноса массы и энергии и принцип движущей силы. Принцип оптимизации проведения процесса. Законы масштабного перехода и моделирования.			
Раздел 2. Механические процессы				
Тема 2.1 Основные механические процессы.	Содержание			
	Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие	2	ПК	У 1.1.01

	машины.		1.1	У 1.1.02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 01	З 1.1.01
	Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	З 1.1.02
<b>Тема 2.2</b> Осаждение.	<b>Содержание</b>	2	ПК	У 1.1.01
	Осаждение в гравитационном поле (отстаивание). Осаждение в центробежном слое. Циклоны. Электроосаждение.		1.1 ОК 01 ОК 04 ОК 07	У 1.1.02 З 1.1.01 З 1.1.02
<b>Тема 2.3</b> Фильтрация.	<b>Содержание</b>	2	ПК	У 1.1.01
	Типы фильтрационных процессов. Теория фильтрации с образованием осадка. Два режима фильтрации с образованием осадка. 2.Оборудование для фильтрации. Принцип работы фильтр-пресса. Ультрафильтрация. Центробежное фильтрование.		1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 1.1.02 З 1.1.01 З 1.1.02
<b>Тема 2.4</b> Общие вопросы прикладной гидравлики.	<b>Содержание</b>			
	Структура потоков в аппаратах непрерывного действия. Гидродинамика взаимодействия газа (пара) и жидкости.	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02	У 1.1.01 З 1.1.01

<b>Раздел 3. Тепловые процессы</b>				
<b>Тема 3.1</b> Основы теплопередачи	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.01 З 1.1.02
	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.			
<b>Тема 3.2</b> Тепловой баланс	<b>Содержание</b>			
	Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2		
<b>Тема 3.3</b> Тепловые аппараты, основные виды	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.01 З 1.1.02
	Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.			
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2		
<b>Тема 3.4</b> Выпаривание	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02	У 1.1.01 З 1.1.02
	Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок			
	<b>В том числе практических занятий</b>			

	Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	4		
<b>Раздел 4. Массообменные процессы</b>				
<b>Тема 4.1</b> Теоретические основы процесса массопередачи	<b>Содержание</b>			
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	2	ПК 1.1 ОК 01	У 1.1.01 З 1.1.02
	<b>В том числе практических занятий</b>		ОК 02	
	Изучение специальных видов перегонки	2	ОК 03	
	Изучение устройства и работы адсорберов	2		
<b>Тема 4.2</b> Кристаллизация	<b>Содержание</b>			
	Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	2	ПК 1.1 ОК 01	У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.01
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 02	З 1.1.02
	Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	ОК 03	
<b>Тема 4.3</b> Сушка	<b>Содержание</b>	2	ОК 04	
	Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.		ПК 1.1	
	<b>В том числе практических занятий</b>		ОК 01	
	Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04	
<b>Консультации</b>		4		
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		6		
<b>Всего:</b>		<b>102</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Процессы и аппараты».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных видеоматериалов;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии – М.: Колос, 2000-551 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие А. Н. Остриков – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012 — 614 с.  
— Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/4887#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/4887#book_name).

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Массообменные и механические процессы: Учебное пособие по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для студентов технических специальностей и направлений подготовки бакалавров (очной и заочной форм обучения) / З.А. Меретуков. – Майкоп: Изд-во «ИП Кучеренко В.О.», 2015 – 224 с.

2. Стабников В.Н., Попов В.Д., Лысянский В.М. Процессы и аппараты пищевых производств – М.: Пищевая промышленность, 1976-664с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принципы действия аппаратов пищевых производств; закономерности и переходы от лабораторных процессов к промышленным;</li> <li>- сравнительные характеристики и области рационального применения типовых аппаратов;</li> <li>- принципы выбора аппаратов и оптимальных условий их работы.</li> </ul>	<p>Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы</p>	<p>Тестирование на знание терминологии по теме. Самостоятельная работа.</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельность студента).</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств;</li> <li>- выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;</li> <li>- пользоваться методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями на основные аппараты пищевых производств;</li> <li>- грамотно изображать принципиальные схемы аппаратов;</li> </ul>		<p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 Метрология и стандартизация  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**  
Зорикова А.А. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»



## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика**

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

### **2. Структура и содержание дисциплины**

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

### **3. Условия реализации дисциплины**

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 «Метрология и стандартизация»

(наименование дисциплины)

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

*Цель дисциплины:* «Развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

- В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1 ПК 4.5	-применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов; -оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	- основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения качества; основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

		деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; кредитные банковские продукты	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом

			особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; основные направления изменения климатических условий региона	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

			и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>1</sup>	58	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамена)	6	-
Консультации	4	-
<b>Всего</b>	<b>68</b>	

---

<sup>1</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	
<b>Раздел 1. Основы стандартизации и управление качеством продукции растениеводства</b>			
<b>Тема 1.1 Основы стандартизации</b>	Основные понятия и термины в области стандартизации: стандарт, стандартизация, совместимость, надежность, взаимозаменяемость и др.	2	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 1.2 Основные принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация</b>	Государственная система России, ее характеристика. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации России. Службы стандартизации на государственном, отраслевом уровнях и уровне предприятий. Нормативно–технические документы по стандартизации. Категории стандартов. Виды стандартов.	2	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 1.3 Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов</b>	Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов. Порядок разработки стандартов, стадии разработки. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и ТУ	2	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 1.4 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов</b>	Цель, задачи и функции Госнадзора	2	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Раздел 2. Международная стандартизация</b>			
<b>Тема 2.1 Международная и региональная стандартизация</b>	Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно технических и экономических связей России и стран СНГ с зарубежными странами.	2	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 2.2 Международные</b>	Задачи и структуры ИСО. Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Деятельность ТК-34. Применение стандартов ИСО в сельском хозяйстве.	2	ОК 01-09 ПК 2.1

<b>организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции</b>	Региональные организации по стандартизации. Европейская организация по контролю качества (ЕОКК), ЕЭК ООН и ЕЭС.		
<b>Раздел 3. Основы метрологии</b>			
<b>Тема 3.1 Основные понятия и определения в области метрологии</b>	Основные понятия и определения в области метрологии. Роль измерений и значение метрологии.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 3.2. Основы технических измерений</b>	Общая характеристика объектов измерений. Понятие видов и методов измерений. Характеристика средств измерений.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 3.3. Качество измерений и способы его достижения</b>	Качество измерений и способы его достижения	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 3.4. Средства, методы и погрешность измерения</b>	Погрешности измерений. Определение суммарной погрешности измерений. Причины появления погрешностей. Способы исключения погрешностей. Экономические показатели средств измерений. Изучение основных характеристик измерения.	<b>2</b>	ОК1-9 ПК2.1
<b>Тема3.5. Классификация средств измерений</b>	Средства измерений. Классификация средств измерений по признакам. Область применения средств измерений	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 3.6. Рабочие средства измерений. Условие измерения и контроля</b>	Измерение весовых величин. Измерение геометрических величин. Нормальные условия измерения. Номинальные значения влияющих физических величин	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 3.7. Основы теории измерений</b>	Основы теории измерений	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Раздел 4. Контроль качества продукции</b>			
<b>Тема 4.1. Контроль качества продукции в</b>	Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции, применяемой стандартах	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1



<b>сельском хозяйстве.</b>			
<b>Тема 4.2. Номенклатура показателей качества продукции, их классификация</b>	Номенклатура показателей качества продукции, их классификация. Единичные показатели качества продукции, назначения, долговечности, транспортабельности, санитарно-гигиенические, экологические, комплексные показатели качества. Контроль качества продукции	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 4.3. Разновидности контроля</b>	Разновидности контроля: производственный, эксплуатационный, входной, операционный, приемочный, инспекционный. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции: экспериментальный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.1. Сущность стандартизации</b>	История развития стандартизации. Основные понятия и определения в области стандартизации. Сущность стандартизации. Классификация объектов стандартизации. Механизм стандартизации. Принципы стандартизации. Методы стандартизации	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.2. Уровни стандартизации</b>	Задачи международной стандартизации. Международные организации по стандартизации. Государственная система стандартизации	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.3. Методы, задачи и средства стандартизации</b>	Методы стандартизации как объектов управления. Основные задачи стандартизации. Средства стандартизации	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.4. Виды стандартов</b>	Основные виды стандартов. Порядок разработки стандартов. Общая характеристика стандартов по категориям и видам. Группы стандартов. Система стандартов технической подготовки производства. Стандарты, обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации. Стандарты на системе качества	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.5. Понятие нормативных документов по стандартизации</b>	Понятие нормативных документов по стандартизации	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.6. Система стандартизации</b>	Система стандартизации. Правовая и экономическая база стандартизации	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 5.7. Стандартизация и кодирование</b>	Стандартизация и кодирование информации о товаре	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1

<b>информации о товаре</b>			
<b>Тема 6.1 Идентификация продукции и экспертиза.</b>	Общие положения современной технической терминологии молочных и молокосодержащих продуктов. Классификационные признаки молочных и молокосодержащих продуктов. Национальные стандарты – основа идентификации продукции. Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты. Маркировка молочных и молокосодержащих продуктов.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 6.2. Молочное сырье для молочной промышленности</b>	Характеристика, свойства. Требования к молоку-сырью. Пороки молока. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 6.3. Экспертиза молока и цельномолочных продуктов.</b>	Виды экспертизы. Нормативные документы в области стандартизации, метрологии, сертификации, торговли, ветеринарии, санитарии и гигиены.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 6.4. Экспертиза молочных консервов.</b>	Классификация молочных консервов. Пищевая ценность продукта. Идентификация и экспертиза молочных консервов. Технохимический и микробиологический контроль производства молочных консервов.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 6.5. Экспертиза сыров.</b>	Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность сыров. Требования к молоку-сырью. Идентификация и экспертиза сыров. Органолептическая оценка качества сыров.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Тема 6.6. Экспертиза сливочного масла.</b>	Классификация. Термины и определения. Химический состав и пищевая ценность. Идентификация и экспертиза сливочного масла. Оценка качества масла из коровьего молока. Оценка качества спредов. Методы оценки консистенции сливочного масла.	<b>2</b>	ОК 01-09 ПК 2.1
<b>Всего:</b>		<b>58</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В случае необходимости:

Лаборатория «Микробиология, санитария и гигиена» оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.12 Технология производства продукции животноводства.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

. Кирюшин, В.И. Стандартизация продукции растениеводства [Электронный ресурс] / В.И.Кирюшин, С.В. Кирюшин //Агротехнологии: учебник. — Электрон. текст. дан. — СПб.: Лань, 2015. — С. 281-290. — Режим доступа: [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com).

2. Личко, Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: учебник / Н.М.Личко. – М.: Юрайт-Издат, 2008. – 596 с.

1. Голубева Л.В. Общая технология молочной отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Голубева Л.В., Станиславская Е.Б., Догарева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27327>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. Текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15957>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник [для бакалавров] / Л.В. Калинина – Москва: ДеЛи плюс, 2012. – 240 с.

4. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15921>.— ЭБС «IPRbooks».

5. Соколова О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Соколова О.Я., Догарева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30123>.— ЭБС «IPRbooks».

1. <https://link.springer.com/Springer> 1997-2015гг.; (2005-2010через РФФИ и 2011-2015 через ГПНТБ)

2. Электронная библиотека издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/> (договор № 219/14 от

21.03.2014г. по 21.03.2015г.; Договор № 1 от 19.03.2015г. по 19.03.2016г.)

3. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА.

<http://elib.primacad.ru> Договор №8-УТ/2016 от 08 апреля 2016 ФГБНУ ЦНСХБ 08.04.2016-07.04.2017.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект 23 Науки, 2014.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>.— ЭБС «IPRbooks».

4. Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15951>.— ЭБС «IPRbooks».

5. Шалапутина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов : учеб.пособие / Э.П. Шалапутина, Н.В. Шалапутина – Москва: Дашков и К, 2013. – 303 с..

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>-основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; -формы подтверждения качества; основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;</p> <p>-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p>	<p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирование.</p>
<p>-применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>-оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;</p> <p>-использовать в профессиональной</p>		

<p>деятельности документацию систем качества; -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>		
--	--	--



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 Автоматизация технологических процессов  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы*

*1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины*

### **2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ**

*2.1. Трудоемкость освоения дисциплины*

*2.2. Содержание дисциплины*

### **3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ**

*3.1. Материально-техническое обеспечение*

*3.2. Учебно-методическое обеспечение*

### **4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование теоретических знаний и навыков применения информационных технологий в будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;	-

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	для решения профессиональных задач;		
ОК.03	определять источники достоверной правовой информации; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;	правила разработки презентации;	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива;	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе;	правила оформления документов; особенности социального и культурного контекста;	
ОК.06	демонстрировать осознанное поведение;	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;	
ОК.07	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	принципы бережливого производства; правила поведения в чрезвычайных ситуациях;	
ОК.08	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	средства профилактики перенапряжения;	
ОК.09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
ПК 1.1	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из

питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья; Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>2</sup>	48	28
Консультации	4	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (экзамен)	6	-
Всего	<b>60</b>	

<sup>2</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизация профессиональной деятельности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Информация и знания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 1 Понятие об информации, её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 2 Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 1 Приобретение основных навыков работы с программами для Ред ОС		
<b>Тема 1.3</b> <b>Автоматизированные системы, автоматизированные рабочие места</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 3 Информационные системы. Автоматизированные системы управления. АРМ		
	Лекционное занятие 4 Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для естественно-научной деятельности.		
<b>Раздел 2. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Программное обеспечение компьютера</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 5 Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. Обзор программного обеспечения. Пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Текстовые процессоры</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК01, ОК02, ОК03,
	Текстовые процессоры и их использование в информационных		

	технологиях. Работа с панелями инструментов и системой меню Р7 Офис. Использование функциональных клавиш в процессе редактирования текстового документа. Форматирование шрифтов и абзацев. Работа со стилями документов. Форматирование текста. Разбивка текста на страницы. Подготовка документа к выводу на печать.		ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8	
	Практическое занятие 2 Текстовые процессоры и их использование в информационных технологиях.		
	Практическое занятие 3 Работа с панелями инструментов и системой меню Р7 Офис.		
	Практическое занятие 4 Форматирование шрифтов и абзацев. Работа со стилями документов.		
	Практическое занятие 5 Форматирование текста. Разбивка текста на страницы.		
<b>Тема 2.3</b> <b>Электронные таблицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 6 Электронные таблицы: основные понятия и способ организации. Структура электронных таблиц: ячейка, строка, столбец. Адреса ячеек. Строка меню. Панели инструментов. Ввод данных в таблицу. Типы и формат данных: числа, формулы, текст. Применение табличного процессора Р7 Офис для решения профессиональных задач.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Практическое занятие 6 Создание и ввод данных в ячейки электронной таблицы и их форматирование.		
	Практическое занятие 7 Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практическое занятие 8 Проведение операций расчёта посредством использования функций.		
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

<b>Тема 2.4</b> <b>Компьютерные презентации</b>	Средства презентации и их использование в информационных технологиях. Работа по созданию, редактированию и обработке собственной многослойной презентации по специальности		OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 9 Средства презентации и их использование в информационных технологиях.		
	Практическое занятие 10 Работа по созданию, редактированию и обработке собственной многослойной презентации по специальности		
<b>Тема 2.5</b> <b>Системы управления базами данных</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Лекционное занятие 7 Системы управления базами данных и их использование в информационных технологиях. Создание и заполнение базы данных.		OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, ПК 1.1
<b>Раздел 3. Профессионально ориентированное программное обеспечение</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Специальное программное обеспечение</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Лекционное занятие 8 Программные продукты, используемые в профессиональной деятельности: характеристика и возможности применения. Работа с информационными ресурсами специальности.		OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, ПК 1.1
<b>Тема 3.2.</b> <b>Справочно-правовые информационные системы</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Лекционное занятие 9 Обзор компьютерных справочно-правовых систем. Основы организации поиска документов в СПС.		OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 11 Изучение структуры СПС «Консультант Плюс». Поиск документов. Работа с текстом документа.		
<b>Тема 3.3.</b> <b>Пакеты прикладных программ по отраслям и сферам деятельности</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Изучение программного продукта 1С: Цифровое животноводство		OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK07, OK08, OK09, ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 12 Изучение программного продукта 1С: Цифровое животноводство		
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>	2	

<b>Проблемно-ориентированные программы по отраслевым технологиям в АПК</b>	Лекционное занятие 10 Методы решения на ПК задач сельскохозяйственного производства		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
<b>Раздел 4. Защита информации</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Лекционное занятие 11 Средства защиты информации в автоматизированных информационных системах (АИС), компьютерных сетях и компьютерах.		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 1.1
	Лекционное занятие 12 Антивирусная защита. Правовое обеспечение информационной безопасности.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Углубленное изучение отдельных тем дисциплины с использованием дополнительной литературы и Internet-ресурсов. Подготовка к экзамену.		
<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>62</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информатика и инженерная графика, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория цифровых технологий В АПК, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиа проектор.

Дополнительное оборудование:

- 3D принтер
- 3D сканер
- Интерактивный комплекс
- Интерактивный кульман ПРОСИГМА УКФ
- Камера УФ-отверждения
- Комплект оборудования Class VR для обучения виртуальной и дополненной реальности (8 учащихся)
- Лабораторный стенд «Архитектура устройств памяти»
- Лабораторный стенд «Архитектура ЭВМ»
- Лабораторный стенд «Микроконтроллеры»
- Лабораторный стенд «Операционные системы и среды виртуализации»
- Лабораторный стенд «Персональный компьютер»
- Очки дополненной реальности Rokid Air Pro с адаптером для беспроводного использования
- Фотополимерный 3D принтер
- Шкаф металлический с ноутбуками

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование)

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)



3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)
4. Синаторов, С.В. Информационные технологии: задачник: учебное пособие/ С.В. Синаторов. – 2-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2022. - 254 с.
5. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.
6. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

### ***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. - Текст: электронный.
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.
3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.
4. Российская электронная школа (РЭШ). – URL: <https://resh.edu.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.
7. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ». – URL: <https://e.lanbook.com/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; правила разработки презентации; психологические основы деятельности коллектива; правила оформления документов; особенности социального и культурного контекста; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; принципы бережливого производства; правила поведения в чрезвычайных ситуациях; средства профилактики перенапряжения; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Специализированное</p>	<p><b>«Отлично»</b> - теоретическое и практическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p><b>«Хорошо»</b> - теоретическое и практическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> - теоретическое и практическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> - теоретическое и практическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Проведение устных опросов; экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; проверка результатов и хода выполнения практических работ</p>

<p>программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья; Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>		
--	--	--

<p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; определять источники достоверной правовой информации; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе; демонстрировать осознанное поведение; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Использовать специализированное программное обеспечение в</p>		
--	--	--

<p>процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		
--	--	--



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 Производство продукции животноводства  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы*

*1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины*

### **2. Структура и содержание дисциплины**

*2.1. Трудоемкость освоения дисциплины*

*2.2. Содержание дисциплины*

*3. Условия реализации дисциплины*

*3.1. Материально-техническое обеспечение*

*3.2. Учебно-методическое обеспечение*

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 «Производство продукции животноводства»

(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Производство продукции животноводства»: является формирование у студентов факультета перерабатывающих технологий необходимого объема знаний, умений, навыков в освоении технологий производства животноводческой продукции в различных отраслях животноводства.

Дисциплина «Производство продукции животноводства» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.2 ПК 2.2-2.3 ПК 3.1-3.5	- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности и технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья - Рассчитывать экологический риск	- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях - Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с

и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства молочной продукции	линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	технологическими инструкциями
- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	- Состав и свойства побочных продуктов переработки молочного сырья	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	- Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства молочных продуктов	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	- Методы технoхимического и лабораторного контроля качества сырья	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения	- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
	- Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства,
	- Сменные показатели производства продуктов питания	

<p>общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Контролировать выполнение работ исполнителями</p> <p>- Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Контролировать выполнение</p>	<p>животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения</p>	<p>в том числе в электронном виде</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании</p>
--	---	---

<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Эксплуатировать оборудование для</p>
--	---	--

			<p>упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Контроля производственных стоков и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Навыки/практический опыт: Анализ</p>
--	--	--	--

		<p>поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей</p> <p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья</p> <p>Навыки/практический опыт: Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>
--	--	--

		<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p> <p>контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Навыки/практический опыт: Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>
--	--	---

			технологических линиях Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-	содержание актуальной нормативно-правовой	-



	правовой документации в профессиональной деятельности; определять источники финансирования	документации; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; основные направления изменения климатических условий региона	-

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч:	36	18
теоретическое обучение	18	
практические занятия	18	
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	<b>38</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание учебной дисциплины ОП 06 «Производство продукции животноводства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	5
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01- 09
	Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для охраны здоровья людей. Уровень производства основных продуктов питания. Производственная база.	2	
<b>Тема 1. Зоогигиена.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01- 09
	Микроклимат в животноводческих и птицеводческих помещениях. Вентиляция, световой режим в животноводческих птицеводческих помещениях	1	
	Гигиена кормов и кормления. Гигиена водоснабжения и поения	1	
	Гигиенические требования к удалению навоза.	1	

	Гигиенические требования к транспортировке с/х животных и птицы.	1	
<b>Тема 2. Технологии производства продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01- 09
	Молочная продуктивность сельскохозяйственных животных. Условия получения доброкачественного молока и факторы, влияющие на них: уход за выменем, подготовка коров к доению, способы доения, личная гигиена обслуживающего персонала. Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности.		
	Мясная продуктивность сельскохозяйственных животных. Технология первичной переработки убойных животных. Мясо и его пищевая ценность. Технология и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов. Мероприятия по снижению потерь ж.м. и упитанности животных при транспортировании.		
	Технологии производства шерсти. Шерстная продуктивность овцеводства.		
	Пушное звероводство. Мясо кроликов и нутрий, их пищевые и биологические ценности. Морфологический и химический состав. Предубойный осмотр. Подготовка к убою. Основные технологические операции по переработке мяса кроликов и нутрий. Категории упитанности. Убойный выход мяса и субпродуктов. Клеймение тушек. Первичная обработка шкур		
	Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Сельскохозяйственная птица для уоя. Птицеперерабатывающие		

предприятия и организация работы на них. Технология переработки яичной продукции. Обработка пуха и пера.		
Технология первичной переработки рыбы. Пищевая и биологическая ценность. Анатомо-морфологические особенности мяса рыб. Отличия от мяса убойных животных. Сведения о семействах промысловых рыб. Способы лова. Технология первичной переработки рыбы. Охлаждение и замораживание рыб. Консервирование рыбы.		
Производство продукции пчеловодства.		
Требования к охране окружающей среды в местах убоя (промысла) и переработки мяса животных и птицы. Понятие о предельно допустимых концентрациях и предельно допустимых веществах. Вредные вещества, выбрасываемые мясоперерабатывающими и боенскими предприятиями. Методы очистки воздуха. Пылеулавливающие установки. Источники образования сточных вод, их механическая и биологическая очистка. Дезинфекция. Утилизация трупов.		
<b>В т.ч. практическая работа</b>	<b>18</b>	
ПЗ № 1. Отбор проб и Анализ молока. Учет и первичная обработка молока	2	
ПЗ № 2. Учет и оценка молочной продуктивности сельскохозяйственных животных.	2	
ПЗ № 3. Определение упитанности животных.	2	
ПЗ № 4. Учет и оценка мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.	2	
ПЗ № 5. Учет и оценка шерстной продуктивности овец.	2	
ПЗ № 6. Технология убоя и первичной обработки тушек и шкурок кроликов.	2	
ПЗ №7. Оценка пищевых и инкубационных яиц.	2	
ПЗ №8. Биологическая и хозяйственная характеристика основных рыб, разводимых и выращиваемых в товарных рыбоводных хозяйствах.	2	
ПЗ №9. Состав, свойства мёда и оценка его качества.	2	

<b>Консультации</b>	<b>2</b>
Производство продукции животноводства	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	
<b>Итого</b>	<b>38</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация примерной программы дисциплины требует наличия лабораторий кормопроизводства, кормления животных, частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства.

**Оборудование учебного кабинета:** плакаты, схемы, таблицы, измерительные ленты, муляжи сельскохозяйственных животных, нормы кормления, весы, ареометр, комплект оборудования и реактивов для определения жирности и кислотности молока (колба, пипетка, жиромер, штатив, водяная баня, центрифуга), альбомы с фото животных разных пород.

**Материально-технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа - система;
- видеофильмы, презентации;
- Электрифицированный макет коровы на каркасе;
- Анатомический ветеринарный тренажер "Голова коровы с ушами и топографией»;
- Анатомический ветеринарный тренажер "Голова свиньи с ушами и топографией»;
- Плакаты на полимерной основе 560\*800 мм. «Гигиена содержания животных»;
- Оборудование мастерской Ветеринария;
- Оборудование Лаборатории Цифрового животноводства;
- Оборудование Лаборатории Профкомпетенций по ветеринарии и зоотехнии;
- Оборудование Лаборатории зоотехнического учета и кормопроизводства.

**Оборудование рабочих мест:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов и реактивов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

#### **3.2. Информационное обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1. Животноводство: Учебник. Издательство «Лань», 2022. – 564с.
2. Овсянникова, Г. В. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков. — Воронеж : ВГАУ, 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Бакай Л.В. Животноводство / Л.В. Бакай, В.Ф.Красота, И.М. Мартьянов. – М.: Агропромиздат, 2011. - 512 с.
2. Арзуманян Е.А. Животноводство/ Е.А. Арзуманян .- М.: Агропромиздат, 2009. - 448 с.
3. Ковалев Ю.Н.Технология и механизация животноводства/ Ю.Н. Ковалев.- М.: Академия, 2000.- 416 с.
4. Практикум по животноводству/ под.ред. Е.А. Арзуманяна.-

М.:Просвещение,2011.- 224 с.

5. Практикум по животноводству/ под. ред. А.П.Солдатова.-М.:Колос,1975.- 240 с.

---

### **Интернет-ресурсы:**

1. Жигачев А.И. Практикум по разведению сельскохозяйственных животных с основами частной зоотехнии // сайт Библиотека интересных и полезных книг URL: <http://www.bibliolink.ru/publ/134-1-0-498> (01.07.2012)

2. Костомахин Н.М. Разведение с основами частной зоотехнии // сайт Университетская библиотека он-лайн URL: [http://bookrost.ucoz.ru/news/razvedenie s osnovami chastnoj zootekhnii uchebnik dlj a vuzov kostomakhin n m/2012-05-07-2014](http://bookrost.ucoz.ru/news/razvedenie_s_osnovami_chastnoj_zootekhnii_uchebnik_dlj_a_vuzov_kostomakhin_n_m/2012-05-07-2014) (03.07.2012)

3. Кочиш К.И. Зоогигиена //сайт Только самые лучшие книги URL: <http://www.all-ebooks.com/2012/01/31/215666-zoogigiena.html>( 04.07.2012)

4. Родионов Г.В. Основы зоотехнии: учебное пособие для вузов // сайт Универсальный поиск книг URL: <http://www.universal-p.ru/science/item/23973.html> (05.07.2012)

5. Рефераты по ветеринарии - <http://www.bestreferat.ru/referat-category-39-1.html> (10.07.2012) 6.Паразитология и инвазионные болезни животных – Акбаев М.Ш.- Учебное пособие. <http://www.booksmed.com/veterinariya/1608-parazitologiya-i-invazionnye-bolezni->



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнением обучающимися самостоятельных работ.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Знания:</i>		
Состав и свойства побочных продуктов переработки молочного сырья	Ознакомление с составом и свойствами побочных продуктов переработки молочного сырья	Опрос устный
Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства молочных продуктов	Изучение требований нормативно-технической документации процесса производства молочных продуктов	
Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья	Знание методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья	Опрос письменный
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Изучение технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области	
		Тестирование

	производства продуктов питания животного происхождения	
Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	Соблюдение методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	
Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Обоснование сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Ознакомление с технологией бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	
Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знание основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Изучение видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими	Знание методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с	

инструкциями	технологическими инструкциями	
Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Соблюдение правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
<i>Умения:</i>		
Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства молочной продукции	Проведение расчета экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства молочной продукции	<p>Экспертное наблюдение и оценка решения ситуационных задач</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ</p>
Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами	
Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	Определение состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	
Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Установление плановых показателей выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на	

	автоматизированных линиях	
Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Установление потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	
Контролировать выполнение работ исполнителями	Анализировать правильность выполнения работ исполнителями	
Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Определение исполнителей и работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	
Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Определение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Анализировать правильность выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в	Составление производственного документооборота по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в	

электронном виде	том числе в электронном виде	
------------------	---------------------------------	--



**Министерство образования Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.08 Биохимия мяса и молока  
(базовый уровень)**

**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения**

**Дмитриевка, 2023 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базового уровня подготовки.

**Организация-разработчик:**  
ОГАПОУ «ДАК»

**Разработчики:**  
Сапенко А.В. – преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

*1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы*

*1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины*

### **2. Структура и содержание дисциплины**

*2.1. Трудоемкость освоения дисциплины*

*2.2. Содержание дисциплины*

### **3. Условия реализации дисциплины**

*3.1. Материально-техническое обеспечение*

*3.2. Учебно-методическое обеспечение*

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биохимия мяса и молока»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биохимия мяса и молока»: является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к организации контроля качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции.

Дисциплина «Производство продукции животноводства» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1 ПК 2.3	-составлять методику исследовательской работы, владеть методами научного анализа, обработки -организовывать процесс биохимического и физико-химического исследования продукции.	-методов научного исследования, методики анализа качества сырья и готовой продукции -при хранении и переработке молочной и мясной продукции, методов организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Регулирование параметров качества

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

			<p>продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Эксплуатировать</p>
--	--	--	---

			оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях.
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и	-

	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	содержание актуальной н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

	деятельности		
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности),</p> <p>осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>принципы бережливого производства;</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>	-
ОК 09.	<p>Определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч:	43	-
теоретическое обучение	18	
практические занятия	18	
Консультации	7	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	43	-

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Биохимия мяса</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 1.1. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Морфологический состав и строение мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Строение и свойства белков мышечной ткани. Небелковые компоненты мышечной ткани	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.1.01 З 2.1.01
<b>Тема 1.2 Строение, состав и свойства соединительной</b>	Разновидности соединительной ткани. Особенности строения и состава собственно соединительной ткани. Строение и свойства белков соединительной ткани	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01
<b>Тема 1.3 Строение, состав и свойства костной и хрящевой тканей</b>	Строение костной ткани и кости. Химический состав и свойства костной ткани и кости. Пищевая и промышленная ценность кости. Строение, состав и свойства покровной ткани	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.1.01 З 2.1.01
<b>Тема 1.4 Строение, состав и свойства покровной ткани и ее производных</b>	Строение, состав и свойства. Направления использования Строение, состав и свойства жировой ткани мяса	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01

<b>Тема 1.5 Строение, состав и свойства жировой ткани мяса</b>				
	Морфологический состав и строение жировой ткани. Химический состав жировой ткани. Свойства жиров. Пищевая и промышленная ценность жировой ткани.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01
<b>Тема 1.6 Автолитические изменения мяса.</b>	Практическая работа №1 Автолитические изменения мяса	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01
	Практическая работа № 2 Определение степени свежести мяса.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01 У 2.1.01 3 2.1.01
	Практическая работа №3 Распознавание мяса по органолептическим признакам.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01 У 2.1.01 3 2.1.01



	Практическая работа №4 Качественная реакция на гликоген.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01 У 2.1.01 З 2.1.01
<b>Раздел 2</b> <b>Биохимия молока</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 2.1 Общая характеристика состава молока.</b>	Средний химический состав коровьего молока. Истинные и ложные компоненты молока. Классификация и характеристика состава молока по периоду лактации. Влияние здоровья животных на состав молока и утилизация молока больных животных. Состав молока различных сельскохозяйственных животных. Молоко как полидисперсная система. Строение и состояние основных компонентов молока (белков, жира, лактозы, минеральных солей) 1.Классификация и характеристика белков молока. Строение мицелл казеина. 2.Молочный жир. Строение жировых шариков. 3.Углеводы	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01 У 2.1.01 З 2.1.01
<b>Тема 2.2 Молоко как полидисперсная система.</b>	Состав молока различных сельскохозяйственных животных. Молоко как полидисперсная система. Строение и состояние основных компонентов молока (белков, жира, лактозы, минеральных солей) Классификация и характеристика белков молока. Строение мицелл казеина.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01  У 2.1.01 З 2.1.01

	Молочный жир. Строение жировых шариков. Углеводы молокам (лактоза и лактулоза) Минеральные соли, роль кальция в технологии молочных продуктов. Витамины, ферменты, гормоны и газы молока			
<b>Тема 2.3 Физико-химические и технологические свойства молока. Общие технологические операции</b>	Физико-химические показатели молока Технологические показатели молока Оценка качества, учет количества, механическая очистка (фильтрация). Охлаждение и резервирование. Направления переработки молока в молочной промышленности. Общие технологические операции при производстве любых продуктов (центробежная очистка, сепарирование или нормализация в потоке, гомогенизация, пастеризация). Биохимические и физико-химические процессы при производстве молочных продуктов.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01
<b>Тема 2.4 Биохимические и физико-химические процессы при производстве молочных продуктов</b>	Биохимические и физико-химические процессы при производстве обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок и мороженого. Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов. Физико-химические процессы при производстве масла, сыра. Биохимические изменения в масле и сыре в процессе хранения. Биохимические и физико-химические процессы при выработке молочных консервов, при производстве казеина, молочно-белковых концентратов и молочного сахара	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01 У 2.1.01 З 2.1.01
	Практическая работа № 5.Отбор проб молока и подготовка их к анализу, консервирование проб и подготовка к анализу	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 З 2.3.01 У 2.1.01 З 2.1.01
	Практическая работа № 6 Определение содержания белков и казеина методом формольного титрования, определение	2	ОК1, ОК2, ОК4,	У 2.3.01 З 2.3.01 У 2.1.01

содержания казеина по методу Маттиопуло.		ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	3 2.1.01
Практическая работа № 7 Определение лактозы в молоке рефрактометрическим методом	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01 У 2.1.01 3 2.1.01
Практическая работа № 8 Определение титруемой и активной кислотности молока.	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01 У 2.1.01 3 2.1.01
Практическая работа №9. Определение фальсификации молока содой, аммиаком, пероксидом водорода, формальдегидом	2	ОК1, ОК2, ОК4, ОК07, ПК 2.1, ПК 2.3	У 2.3.01 3 2.3.01 У 2.1.01 3 2.1.01
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			
<b>Всего</b>	<b>36</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения кабинет «*Лаборатория Биотехнология*», «*Лаборатория пищевых технологий*».

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

**Оборудование учебного кабинета:** плакаты, схемы, таблицы, весы, ареометр, комплект оборудования и реактивов для определения жирности и кислотности молока (колба, пипетка, жиромер, штатив, водяная баня, центрифуга), виртуальные комплексы по производству сельскохозяйственной продукции.

**Материально-технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа - система;
- видеофильмы, презентации.

**Оборудование рабочих мест:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов и реактивов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

#### **3.2. Информационное обучение**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учеб.пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81567>. — Загл. с экрана.

##### **Дополнительные источники:**

1. Федосова, А. Н. Практикум по биохимии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов технологического факультета специальностей: 260301 - «Технология мяса и мясных продуктов» ; 260303 - «Технология молока и молочных продуктов» / А. Н. Федосова, Е. А. Кузьмина ; БелГСХА им. В.Я. Горина. - Электрон.текстовые дан. - Белгород : [б. и.], 2009. - эл.
2. Ауэрман Т. Л. Основы биохимии: Учебное пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-516-005295-3  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=363737>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: состав и свойства сырья, особенности его переработки, принципиальные схемы организации труда, правила работы и эксплуатации лабораторного оборудования</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, работать на лабораторном оборудовании</p> <p>Владеть: навыками определения состава и свойств сырья</p> <p>знать: биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции, методы организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля</p> <p>уметь: использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности молочной и мясной продукции в учебных мастерских, организациях и предприятиях</p> <p>владеть: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства, навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях.</p> <p>Знать: Биохимические и физико-химические процессы при производстве продовольственных продуктов.</p> <p>Уметь: организовывать процесс биохимического и физико-химического исследования продукции.</p> <p>Владеть: навыками биохимического и физико- химического исследования продукции по типовым и разработанным схемам</p> <p>Знать: методы научного исследования, методики анализа качества сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь: составлять методику исследовательской работы</p>	<p>Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Тестирование на знаниетерминологии по теме.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Защита реферата.</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента)</p> <p>Подготовка и выступление с сообщением, презентацией.</p> <p>Решение ситуационной задачи.</p>

Владеть: методами научного анализа, обработки.		
--	--	--

