



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	6
1.3.1 Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	6
1.4 Требования к абитуриенту	6
1.5 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов(ОКО16-94)	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	7
2.1 Виды деятельности выпускников	7
2.2 Общие компетенции	7
2.3 Профессиональные компетенции	8
2.4 Распределение компетенций по дисциплинами	9
2.5 Компетенции и дисциплины их формирующие	15
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	26
3.1 Учебный план	26
3.2 Календарный учебный график	27
3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, профессиональной подготовки по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	28
3.4 Аннотация рабочей программы преддипломной практики по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	67
4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	68
4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	68

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	68
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	69
4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы	69
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППСЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»	70
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	70
5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППСЗ	71

## **Используемые сокращения**

В настоящем документе используются следующие сокращения:

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную директором учебного заведения с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»:**

Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.

ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Приказ Министерства просвещения РФ 18 мая 2022 г. N 343

Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» №762 от 24.08.2022 г.

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся»: № 885/390 от 5 августа 2020 г.

ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022г.)

Примерная программа воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования» №800 от 08.11.2021 г.

Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119).

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке».

Договор о сетевой форме взаимодействия ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» с ООО «АГРОСИЛА. Челны – МПК».

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **1.3.1 Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

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

#### **1.4 Требования к абитуриенту**

Предшествующий уровень образования абитуриента – абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании.

**1.5. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)**

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
12397	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

**2.1 Виды деятельности выпускника:**

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

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

**2.2 Общие компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

### **2.3 Профессиональные компетенции:**

1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

3. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

#### 2.4 Распределение компетенций по дисциплинам

ОУП	Общеобразовательные предметы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 3.5								
ОУП.01	Русский язык	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 3.3					
ОУП.02	Литература	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ПК 3.3						
ОУП.03	Математика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ПК 3.5							
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1							
ОУП.05	Информатика	ОК 02	ОК 04	ПК 1.1									
ОУП.06	Физика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ПК 1.2							
ОУП.07	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ПК 2.1							

ОУП.08	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1						
ОУП.09	История	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ПК 2.3				
ОУП.10	Обществознание	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ПК 3.3					
ОУП.11	География	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 2.2						
ОУП.12	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 08							
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01	ОК 07	ПК 1.2									
ОУПВ	Общеобразовательные предметы по выбору	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ПК 1.1	ПК 1.2					
ОУПВ.01	Родной язык	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ПК 1.2						
ОУПВ.02	Прикладная информатика / Родная литература	ОК 02	ОК 04	ПК 1.1									
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09			
СГ.01	История России												
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 07										
СГ.04	Физическая культура	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 08							
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04								
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04								

СГ.07	Татарский язык делового общения	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 06							
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5									
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 3.3						
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 1.2					
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 2.3					
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 1.2					
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 3.5						
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 2.2	ПК 2.3					
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 07	ПК 2.1						
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.5			
ОП.09	Менеджмент	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 3.3	ПК 3.4					

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5							
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2			
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2					
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2					

	пищевой продукции из мясного сырья												
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2						
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2			
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3		
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3				
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2						
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
МДК.03.01	Управление структурным подразделением	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5		
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.5						
ПП.03.01	Производственная	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5

	практика												
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.1			
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.1			
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.1						
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.1			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5							
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5							

## 2.5 Компетенции и дисциплины их формирующие

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУПВ.01	Родной язык
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Татарский язык делового общения
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУПВ.01	Родной язык
ОУПВ.02	Прикладная информатика / Родная литература

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Татарский язык делового общения
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУПВ.01	Родной язык
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Математика
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.05	Информатика
ОУП.06	Физика
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.12	Физическая культура
ОУПВ.01	Родной язык
ОУПВ.02	Прикладная информатика / Родная литература
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Татарский язык делового общения
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание

ОУПВ.01	Родной язык
СГ.07	Татарский язык делового общения
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОУП.09	История
ОУП.10	Обществознание
СГ.07	Татарский язык делового общения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.08	Биология
ОУП.10	Обществознание
ОУП.11	География
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ПП.01.01	Производственная практика

ПП.02.01	Производственная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОУП.12	Физическая культура
СГ.04	Физическая культура
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОУП.01	Русский язык
ОУП.09	История
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
<b>ПК 1.1</b>	<b>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</b>
ОУП.05	Информатика
ОУПВ.02	Прикладная информатика / Родная литература
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
<b>ПК 1.2</b>	<b>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</b>
ОУП.06	Физика
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУПВ.01	Родной язык
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ОУП.04	Иностранный язык
ОУП.07	Химия
ОУП.08	Биология
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ОУП.11	География
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ОУП.09	История
ОП.03	Метрология и стандартизация

ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.10	Обществознание
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Менеджмент
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ОП.09	Менеджмент
МДК.03.01	Управление структурным подразделением

ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ОУП.03	Математика
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление структурным подразделением
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

### 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### 3.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных предметов, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных предметов и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

(Приложение А).

### **3.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППСЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» по годам, включая теоретическое обучение, учебную и производственные практики, практическую подготовку, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.



			<p>орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография 6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка <b>92 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>78 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• эссе на лингвистическую тему</li> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> <li>• комплексный анализ текста</li> <li>• конспектирование</li> <li>• сочинение-миниатюра</li> <li>• письмо по памяти</li> <li>• грамматический разбор</li> <li>• решение лингвистических задач</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• реферат</li> <li>• доклад</li> <li>• аннотация</li> <li>• словарная работа</li> <li>• анализ словарной статьи</li> <li>• подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы</li> <li>• корректорская правка текста</li> <li>• выполнение упражнений</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> <li>• диктант с грамматическим заданием</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
2.	ОУП.02	Литература	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС  <b>Разработчики:</b> Наврузова И.Н., Лашманова В.А.  <b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века.  <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.  <b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>119 часов</b>, в том числе:  - обязательная аудиторная нагрузка – <b>117 часов</b>;  <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b>  <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• аннотация</li> <li>• сжатый пересказ</li> <li>• диалог</li> <li>• чтение по ролям</li> <li>• дискуссия</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• цитирование</li> <li>• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации</li> <li>• сопоставительная характеристика персонажей</li> <li>• составление таблицы</li> <li>• обзор критической литературы</li> <li>• чтение стихотворения наизусть</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> <li>• работа со словарем литературоведческих терминов</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление опорных схем</li> <li>• выразительное чтение</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• сочинение-рассуждение</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> <li>• сочинение-анализ эпизода</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
3.	ОУП.03	Математика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Аржанцева О.А., преподаватель математики Валиева Г.Р. преподаватель математики Мингалиева Г.М. преподаватель математики.</p> <p><b>Программа включает в себя 15 тем:</b> 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Основы тригонометрии. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция 11. Начала математического анализа. 12. Измерения в геометрии. 13. Комплексные числа. 14. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей. 15. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>244 часа</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>230 часов</b>;</li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• графический диктант</li> <li>• анализ графиков функций</li> <li>• математический диктант</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимоконтроль</li> <li>• сообщения</li> <li>• презентации</li> <li>• решения задач по алгоритму</li> <li>• выполнение заданий с комментарием</li> <li>• рефераты</li> <li>• решение проблемных задач</li> <li>• математический диктант</li> <li>• задания на построения сечений</li> <li>• изготовление моделей</li> <li>• измерение и вычисление площадей по моделям</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• зачетная работа</li> <li>• программируемые тесты</li> <li>• задачи из практической деятельности</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
<b>ОУП.04</b>	<b>Иностранный язык</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка; Давлетбаева Ф.А., преподаватель английского языка</p> <p><b>Программа состоит из 8 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс. 2. Иностранный язык – язык межличностного общения. 3. Хобби, досуг. 4. Описание человека. 5. Путешествие в страну изучаемого языка. 6. Моя Родина. 7. Человек и природа. Экологические проблемы. Здоровье. 8. Научно-технический прогресс.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>80 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>78 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p>

			<p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>▪ составление диалога</li> <li>▪ аудирование</li> <li>▪ составление резюме</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• изучающее чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• личное письмо</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• составление монолога</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• беседа</li> <li>• рассказ</li> <li>разработка проекта (презентации)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> <li>• контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий)</li> <li>• составление проекта,</li> <li>• грамматические упражнения</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
5.	ОУП.05	Информатика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Валиева Г.Р., преподаватель информатики, Кашапова З.Т., преподаватель информатики, Панкова Н.В., преподаватель информатики</p> <p><b>Программа состоит из 12 тем:</b> 1. 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров. 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. 3. Подходы к понятию</p>

			<p>информации и измерению информации. 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления. 5. Программы для реализации несложных алгоритмов. 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. 7. Возможности динамических (электронных) таблиц. 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими. 9. Мультимедийные презентации. 10. Компьютерно-математическая модель. 11. Цифровые сервисы. 12. Применение программ в реализации задач.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>113 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>111 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>6.</b>	<b>ОУП.06</b>	<b>Физика</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Коробицына Л.В., преподаватель физики.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Механика. 2. Молекулярная физика и термодинамика. 3. Основы электродинамики. 4. Электромагнитные колебания и волны. 5. Квантовая физика. 6. Астрофизика.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>125 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>111 часов</b>;</p> <p>- самостоятельная работа - <b>6 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p>

			<p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение задач</li> <li>• решение экспериментальных задач</li> <li>• анализ и оценка результатов ЛПЗ</li> </ul> <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• семинар</li> <li>• проверочная работа</li> <li>• решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
7.	ОУП.07	Химия	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Каримова Э.М., преподаватель химии.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Общая химия. 2. Органическая химия.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: - <b>113 часов</b>, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – <b>111 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• химический диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение задач</li> <li>• решение экспериментальных задач</li> <li>• анализ и оценка результатов ЛПЗ</li> </ul> <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• семинар</li> <li>• самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций</li> <li>самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений)</li> <li>проверочная работа</li> <li>решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> <li>решение задач на скорость химических реакций</li> <li>проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
8.	ОУП.08	Биология	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Глумова Н.П. преподаватель биологии.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Клетка - единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие. 3. Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Возникновение и развитие жизни на Земле. 6. Происхождение человека. 7. Экология. Биосфера.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>125 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>111 часов</b>;</li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирование</li> <li>фронтальный опрос</li> <li>создание презентаций</li> <li>сообщения</li> <li>терминологический диктант</li> <li>составление опорных схем и таблиц</li> <li>заполнение таблиц</li> <li>составление словаря терминов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
9.	ОУП.09	История	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Ахметзянова А.Р. преподаватель истории.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. От Древней Руси к Российскому государству. Раздел 2. Становление Российской империи. Раздел 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг. Раздел 4. СССР и период новейшей истории.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>74 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>72 часа</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ составление рассказа с использованием терминов</li> <li>▪ защита рефератов</li> <li>▪ чтение карты</li> <li>▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации</li> <li>▪ доклад</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ фронтальная аналитическая беседа</li> <li>▪ индивидуальный ответ у доски</li> <li>▪ хронологический диктант</li> <li>▪ работа с текстом и пропущенными датами</li> <li>▪ работа с легендой карты</li> <li>▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ диалог</li> <li>▪ сравнительно-обобщающая таблица</li> <li>▪ кроссворды</li> <li>▪ составление хронологических таблиц</li> <li>▪ терминологический диктант</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ определение значений</li> <li>▪ ранжирование по значимости</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ терминологический диктант</li> <li>▪ тестирование</li> <li>▪ контрольный срез знаний</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
10.	ОУП.10	Обществознание	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Табарова Е.В. преподаватель обществознания.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Человек в обществе. 2. Духовная культура. 3. Экономическая жизнь общества. 4. Социальная сфера. 5. Политическая сфера. 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. 7. Политическая система в Республике Татарстан.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>74 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>72 часа</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ доклад</li> <li>▪ защита выполненной работы</li> <li>▪ демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>▪ информативный диктант</li> <li>▪ решение ситуационных задач</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
11.	ОУП.11	География	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Куликова М.А. преподаватель географии.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Общая характеристика мира. 2. Характеристика стран и регионов мира. 3. Глобальные проблемы человечества.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>

			<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>36 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>36 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устные сообщения в рамках самостоятельной работы</li> <li>▪ тестирование</li> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ домашняя самостоятельная работа</li> <li>▪ практические работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
12.	ОУП.12	<b>Физическая культура</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, Коба В.Д., преподаватель физической культуры, Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Введение. 2. Легкая атлетика. 3. Гимнастика 4. Плавание 5. Лыжная подготовка 6. Спортивные игры. 7. Виды спорта по выбору.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>119 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>117 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>
13.	ОУП.13	<b>Основы безопасности жизнедеятельности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Сафиулина Т.А. преподаватель основ безопасности жизнедеятельности, Хурматуллаев В.М. преподаватель основ безопасности жизнедеятельности.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3. Обеспечение личной</p>

			<p>безопасности и сохранение здоровья 4. Основы медицинских знаний.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>70 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>68 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение практических действий по сигналам оповещения</li> <li>• действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты</li> <li>• ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС</li> <li>• прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований</li> <li>• прыжки с места в длину</li> <li>• подтягивание на перекладине</li> <li>• бег на короткие дистанции</li> <li>• бег на средние и длинные дистанции</li> <li>• прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке</li> <li>• преодоление полосы препятствий</li> <li>• метание гранаты</li> <li>• стрельба из пневматической винтовки</li> <li>• неполная разборка и сборка (АК – 74)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• реферат</li> <li>• создание мультимедийных презентаций</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
14.	ОУПВ.01	Родной язык	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы, Асылгараева Л.Р. преподаватель родного языка и литературы, Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и</p>

			<p>литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> Вводно-коррективный курс. 2. Республика Татарстан. 3. Татарский язык в повседневной жизни. 4. Казань – столица РТ. 5. Основы профессионального мастерства.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>60 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>60 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• практические работ</li> <li>• тестирование</li> <li>• составление кроссворда</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка докладов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
15.	ОУПВ.02	Родная литература	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы, Асылгараева Л.Р. преподаватель родного языка и литературы, Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 6 тем:</b> 1. Литература 1920-1930-х годов. 2 Литература военного времени. 3. Литература послевоенного периода (до 1960-х годов). 4 Литература 1960–1980-х годов. 5. Литература 1980–2000-х годов. 6. Литература 2000–2010-х годов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>32 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>32 часа</b>.</p>

			<p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• практические работ</li> <li>• тестирование</li> <li>• составление кроссворда</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка докладов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p>
15.	ОУПВ.02	Прикладная информатика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Валиева Г.Р., преподаватель информатики, Кашапова З.Т., преподаватель информатики, Панкова Н.В., преподаватель информатики</p> <p><b>Программа состоит из 2 тем:</b> 1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. 2. Возможности динамических (электронных) таблиц</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>32 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>32 часа</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p>

	СГ	социально-гуманитарный цикл	
16.	СГ.01	История России	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Табарова Е.В. преподаватель истории.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс 2. Россия в 1945 – 1953 гг. 3. Россия в 1953 – 1964 гг. 4. Россия в 1964 – 1984 гг. 5. Россия в 1985 – 1991 гг. 6. Россия в 1990-е – 2000-е гг. 7. Россия в 2010 -2023 гг.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>52 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>50 часов</b>;</p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• защита рефератов</li> <li>• чтение карты</li> <li>• работа над текстом с ошибками</li> <li>• формирование вопросов к карте, иллюстрации.</li> <li>• доклад</li> <li>• составление плана ответа по теме</li> <li>• фронтальная аналитическая беседа</li> <li>• индивидуальный ответ у доски</li> <li>• хронологический диктант.</li> <li>• работа с текстом с пропущенными датами</li> <li>• работа с легендой карты</li> <li>• соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольный срез</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
17.	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка; Загородникова Я.В.,</p>

		<p><b>деятельности</b></p>	<p>преподаватель английского языка; Миронова Р.А., преподаватель английского языка, Зайнуллина А.М. преподаватель английского языка, Былинкин Н.С. преподаватель английского языка., Давлетбаева Ф.А. преподаватель английского языка.</p> <p><b>Программа состоит из 14 разделов:</b> 1. Моя будущая специальность. 2. Безопасность пищевой продукции. 3. Безопасность на рабочем месте. 4. Технологическое оборудование для мяса и мясных продуктов. 5. Состав, свойства и пищевая ценность мяса. 6. Мясное производство. Виды мяса. 7. Технология мяса и мясных продуктов. 8. Производство мясных продуктов и полуфабрикатов в мире. 9. Деловая поездка. 10. Поездка по стране. 11. Гостиница. 12. Деловая корреспонденция. 13. Деловое общение. 14. Проведение презентаций.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>278 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>266 часов</b>;</p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• составление диалога</li> <li>• аудирование</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (изучающее)</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• написание личного письма</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• выполнение заданий и упражнений по грамматике</li> <li>• составление монолога</li> <li>• ролевая игра</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа (составление монолога, выполнение грамматических упражнений)</li> <li>• составление диалога</li> <li>• контрольная работа (выполнение грамматических заданий)</li> </ul>
--	--	----------------------------	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• составление проектов о путешествиях</li> <li>• разработка проекта</li> <li>• выполнение грамматических упражнений</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>18.</b>	<b>СГ.03</b>	<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС  <b>Разработчик:</b> Хурматуллаев В.М., преподаватель основ безопасности жизнедеятельности.  <b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения 2. Основы обороны государства 3. Основы медицинских знаний.  <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.  <b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы:  Максимальная учебная нагрузка – <b>70 часов</b> в том числе:  - обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 68 часов  <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b>  <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устные выступления на занятиях</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• решение учебной ситуации</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>19.</b>	<b>СГ.04</b>	<b>Физическая культура</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС  <b>Разработчик:</b> Федоров Д.М. преподаватель физической культуры, Коба В.Д. преподаватель физической культуры, Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.  <b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание.  <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>

			<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>174 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>162 часа</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточный</b> в форме зачета.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>
20.	СГ.05	<b>Основы бережливого производства</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Бережливое производство. 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками. 3. Статистические метода анализа.</p> <p><b>Рабочая программа</b> содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>52 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>50 часов;</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> </ul> <p>подготовка сообщений, докладов, рефератов</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
21.	СГ.06	<b>Основы финансовой грамотности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин.</p>

			<p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности. 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>90 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>86 часов</b>;</p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> </ul> <p>подготовка сообщений, докладов, рефератов</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
22.	СГ.07	Татарский язык делового общения	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахимова А.А., преподаватель татарского языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Рынок труда в РТ. 2. Основы профессионального мастерства. 3. Татарский язык – язык профессионального общения.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>64 часа</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>62 часа</b>.</p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента</li> <li>• диалог, полилог</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• личное и деловое письмо</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
<b>23.</b>	<b>ОП.01</b>	<b>Коммуникационные технологии профессиональной деятельности</b> в	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. 2. Основные функции и виды коммуникации. 3. Понятие деловой этики. 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации. 5. Методы постановки целей в деловой. 6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации. 7. Способы психологической защиты. 8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. 9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации. 10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>82 часа</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) -<b>80 часов</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• беседа</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный или письменный ответ</li> <li>• составление графических схем и заполнение таблиц</li> <li>• выполнение практических работ</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>решение производственных задач и ситуаций.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
24.	ОП.02	Процессы и аппараты	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Панкова Н.В., преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Гидромеханические процессы. 2. Механические процессы. 3. Массообменные процессы. 4. Тепловые процессы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>112 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) -<b>98 часов</b></li> <li>самостоятельная работа – 6 часов.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>конспектирование</li> <li>устный или письменный ответ</li> <li>составление графических схем и заполнение таблиц</li> <li>выполнение практических работ</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирование</li> <li>решение производственных задач и ситуаций.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
25.	ОП.03	Метрология и стандартизация	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Лизунова И.И. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Основы метрологии. 2. Основы стандартизации и подтверждения соответствия. 3. Основы сертификации.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>46 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – <b>44 часа</b></li> </ul>

			<p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный или письменный ответ</li> <li>• составление графических схем и заполнение таблиц</li> <li>• выполнение практических работ</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
26.	ОП.04	<b>Автоматизация технологических процессов</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Панкова Н.В. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Средства измерения. 2. Основные теории автоматического регулирования технологических процессов. 3. Автоматизация типовых технологических процессов в мясной промышленности.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>94 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – <b>80 часов</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• электронные презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
27.	ОП.05	<p><b>Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности</b></p> <p>в</p>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Кашапова З.Т., преподаватель информатики, Панкова Н.В., преподаватель информатики</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Информация и информатизация. 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности. 3. Компьютерные комплексы и сети.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>180 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>162 часа</b>.</li> <li>- самостоятельная работа – <b>8 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация готового проекта</li> <li>• демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• письменный опрос</li> <li>• разработка кроссворда</li> <li>• реферат</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• Создание буклета(реклама)</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• информативный диктант</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• написание эссе</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
28.	ОП.06	<b>Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Каримова Э.М. преподаватель химии.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Биохимия тканей и органов сельскохозяйственных животных и птицы. 2. Изменения биохимических свойств мяса.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>74 часа</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 72 часа</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лабораторно-практическая работа</li> <li>• самостоятельная работа</li> <li>• опрос</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• презентация</li> <li>• тестирование</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• конспектирование</li> <li>• составление таблиц</li> <li>• составление опорных схем</li> <li>• доклад</li> <li>• составление аннотаций</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
29.	ОП.07	<b>Анатомия и физиология</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p>

		<b>сельскохозяйственных животных</b>	<p><b>Разработчик:</b> Глумова Н.П. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1. Цитология и общая гистология. 2. Система органов опоры и движения. 3. Дерматология. 4. Спланхнология 5. Система органов крово – и лимфообращения 6. Эндокринная система 7. Нервная система и анализаторы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка –<b>102 часа</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - <b>100 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практическая работа;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• письменный ответ на вопрос;</li> <li>• устный ответ на вопрос;</li> <li>• составление опорных конспектов, схем, таблиц.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>30.</b>	<b>ОП.08</b>	<b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Еркина С.А. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Право и законодательство. 2. Право и экономика. 3. Труд и социальная защита.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка –<b>96 часов</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - <b>82 часа</b></p> <p>- самостоятельная работа – <b>6 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практическая работа</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка правильности использования нормативных документов;</li> <li>• оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>• устный и письменный контроль по тестам</li> <li>• проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности;</li> <li>• контрольная работа.</li> <li>• подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике)</li> <li>• решение типовых ситуационных задач;</li> <li>• составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование, решение ситуационных задач</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
31.	ОП.09	Менеджмент	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Кривых В.В., преподаватель специальных дисциплин, Табарова Е.В. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 17 тем:</b> 1. Понятие «управление». 2. Роль менеджмента, его задачи. 3. История развития менеджмента. 4. Методологические основы менеджмента. 5. Организация как объект менеджмента. 6. Менеджер, его роль в организации. 7. Миссия организации. 8. Сущность и типы стратегии. 9. Организационные структуры управления. 10. Организация взаимодействия. 11. Принятие решений в организации. 12. Контроль. 13. Информационное обеспечение и управления и коммуникации. 14. Персонал организации. 15. Мотивация персонала. 16. Конфликт. 17. Лидерство и эффективность управления.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка –<b>76 часов</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - <b>72 часа</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• конспектирование</li> <li>• рефераты</li> <li>• карточки-задания</li> <li>• тестирование</li> <li>• индивидуальные задания</li> <li>• доклады</li> <li>• защита материалов, презентаций</li> <li>• практическая работа</li> <li>• терминологический диктант</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа с многоуровневыми заданиями</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
	<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>1178 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>1102 часа.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>44 часа.</b></li> </ul> <p><b>Учебная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 216 часов.</b></p> <p><b>Практическая подготовка: 268 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
<b>32.</b>	<b>МДК.01.01</b>	<b>Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли. 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов. 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому</p>

		<b>сырья</b>	<p>обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>442 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>412 часов.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>18 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
33.	МДК.01.02	<b>Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Технология колбасных изделий. 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса. 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>442 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>402 часа.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>26 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
34.	ПМ.01	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 8 тем:</b> 1. Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий Осуществление сдачи-приёмки для производства. 2. Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 3. Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями. 6. Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями. 7. Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов. 8. Технологическое оборудование по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>

35.	ПМ.01	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 25 тем:</b> 1. Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»). 2. Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»). 3. Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение возможностей их возникновения. 4. Причины нарушений технологического процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения. 5. Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса). 6. Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса). 7. Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки). 8. Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик). 9. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы. 10. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы. 11. Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса. 12. Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса. 13. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов. 14. Технологический процесс приготовления порционных колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 15. Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий. 16. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы. 17. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы. 18. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. 19. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов. 20. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. 21. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. 22. Обслуживание оборудования и средств автоматизации. 23. Обслуживание оборудования и средств автоматизации. 24. Обслуживание оборудования и средств автоматизации. 25. Участие в производственном процессе производства на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»).</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>216 часов.</b></p>
-----	-------	---------------------------	---

			<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета.
	<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>572 часа</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>560 часов.</b></p> <p>- <b>практическая подготовка – 68 часов.</b></p> <p><b>Учебная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 216 часов.</b></p> <p><b>Итоговая аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
<b>36.</b>	<b>МДК.02.01</b>	<b>Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 5 раздела:</b> 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания. 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий. 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса. 4. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 5. Экологическая безопасность при производстве мяса</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>206 часов</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>200 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul>

			<p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
37.	ПМ.02	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 20 тем:</b> 1. Методы оценки и показатели качества мяса. 2. Правила приемки и методы отбора образцов при экспертизе мяса птицы. 3. Организация входного контроль качества и безопасности мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. 4. Организация входного контроль качества и безопасности вспомогательных компонентов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии. 5. Организация входного контроль качества и безопасности упаковочных материалов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии. 6. Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых) в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии. 7. Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии. 8. Технологический контроль и учет производства колбасных изделий. 9. Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения. 10. Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов. 11. Выходной контроль готовой продукции из мясного сырья. 12. Качество продукции на примере ассортимента полуфабрикатов ООО «Агросила. Челны-МПК». 13. Качество продукции на примере ассортимента колбасных изделий ООО «Агросила. Челны-МПК». 14. Виды упаковывание готовой продукции, применяемых ООО «Агросила. Челны-МПК». 15. Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки. 16. Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки. 17. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки и отбора проб. 18. Метод контроля качества полуфабрикатов с начинкой полуфабрикатов. 19. Метод контроля качества полуфабрикатов с панировкой. 20. Метод контроля качества колбасных изделий.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>

			<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
38.	ПМ.02	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> производственной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 30 тем:</b> 1. Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. 2. Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией. 3. Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией. 4. Организация входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов. 5. Организация операционного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов. 6. Приемка сырья, вспомогательных материалов. 7. Технологический контроль и учет производства полуфабрикатов. 8. Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения. 9. Технологический контроль и учет производства колбасных изделий. 10. Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения. 11. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы. 12. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы. 13. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. 14. Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов. 15. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. 16. Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству порционных полуфабрикатов. 17. Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству мелкокусковых полуфабрикатов. 18. Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству колбасных изделий. 19. Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству копченых изделий. 20. Причины, влияющие на качество продукции и способы устранения брака. 21. Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 22. Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 23. Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 24. Виды и назначение лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК». 25. Организация контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве</p>

			<p>полуфабрикатов. 26. Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки. 27. Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки. 28. Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК». 29. Лабораторные исследования качества и безопасности колбасных изделий в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК». 30. Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК». 31. Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК».</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>216 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>268 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>256 часов.</b></li> <li>- практическая подготовка – <b>106 часов.</b></li> </ul> <p><b>Учебная практика: 36 часов.</b></p> <p><b>Производственная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
<b>39.</b>	<b>МДК.03.01</b>	<b>Управление структурным подразделением</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Основы управления и планирования в структурном подразделении перерабатывающего предприятия. 2. Основные экономические показатели деятельности организации и структурного подразделения перерабатывающего предприятия. 3. Организация труда и управление персоналом. 4. Мотивация и оплата труда персонала.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>154 часа</b> в том числе:</p>

			<p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>148 часов.</b>  - самостоятельная работа – <b>106 часов.</b>  <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b>  <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
40.	ПМ.03	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС  <b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.  <b>Программа состоит из 5 тем:</b> 1. Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК». 2. Должностная инструкция техника-технолог . 3. Планирование основных показателей производства. 4. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов. 5. Организация работы трудового коллектива на производстве.  <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.  <b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>36 часов.</b>  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
41.	ПМ.03	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС  <b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.  <b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Организационная структура управления предприятием практики</p>

			<p>(ООО «Агросила.Челны-МПК»). 2. Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики. 3. Организация документооборота на предприятие практики. 4. Ценообразование на предприятии. 5. Система управления персоналом. 6. Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии. 7. Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли. 8. Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции. 9. Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции. 10. Учетно-отчетная документация по движению материалов, готовой продукции.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>444 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>436 часов.</b></li> <li>- практическая подготовка – <b>78 часов</b></li> </ul> <p><b>Учебная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме квалификационного экзамена.</p>
<b>42.</b>	<b>МДК.04.01</b>	<b>Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа включает в себя 1 раздел:</b> Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>222 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>220 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания в организациях общественного питания;</li> <li>• оценка эффективности и качества выполнения</li> <li>• решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации питания в организациях общественного питания</li> <li>• знание и применение действующего законодательства и требований нормативно-правовых документов.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устных текущий контроль</li> <li>• наблюдение</li> <li>• защита отчетов</li> <li>• собеседование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
43.	ПМ.04	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа включает в себя 10 тем:</b> 1. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. 2. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников цеха производства полуфабрикатов. 3. Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов. 4. Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов. 5. Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров. 6. Выделения филе, окорочков ручным способом. 6. Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов. 7. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. 8. Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. 9. Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. 10. Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p>

			<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.
<b>44.</b>	<b>ПМ.04</b>	<b>Производственная практика</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа включает в себя 20 тем:</b> 1. Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии.</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией. 2. Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов. 3. Термическая обработка натуральных полуфабрикатов. 4. Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов. 5. Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов. 6. Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов. 7. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания. 8. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания. 9. Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов. 10. Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов. 11. Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы. 12. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы. 13. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы. 14. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов. 15. Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. 16. Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. 17. Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 18. Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 19. Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов. 20. Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа.</b></p>

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3.4. Аннотация рабочей программы преддипломной практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Шифр	Наименование циклов, дисциплин	Аннотация к программе
1	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Преддипломная практика	<p><b>Рабочая программа</b> преддипломной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов: 144 часа</b></p> <p><b>Разработчики:</b> Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК», Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин, Абдрахманова Э.Ф. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Общее ознакомление с предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») 2. Качество продукции ООО «Агросила. Челны-МПК» 3. Работа на производстве в качестве стажера техник-технолога 4. Индивидуальное задание.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение за обучающимися в процессе работы и анализ качества отдельных видов работы.</li> <li>• выполнение заданий преддипломной практики в отчете по преддипломной практике.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• характеристика от предприятия по преддипломной практике студента.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>

#### **4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

##### **4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГАПОУ НТТ укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

### 4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ГАПОУ НТТ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для организации учебного процесса имеются:

#### 4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы

1	Кабинет автоматизации технологических процессов
2	Кабинет анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных
3	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Кабинет биологии
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
7	Кабинет контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
8	Кабинет математики
9	Кабинет менеджмента
10	Кабинет метрологии и стандартизации
11	Кабинет организации и ведения технологического процесса производства продукции
12	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин
13	Кабинет технической механики
14	Кабинет технологии мяса и мясных продуктов
15	Кабинет управления структурным подразделением
16	Кабинет физики
17	Кабинет химии
	Лаборатории:
1	Лаборатория метрологии и стандартизации
2	Лаборатория химии, микробиологии
3	Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## **5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ специальности «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для

проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

## **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.