

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



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. ректора

М.Ф. Юдин

2018 года

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(программа подготовки специалистов среднего звена)
Базовая подготовка

Специальность 19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ

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

Профиль профессионального образования естественнонаучный

Срок освоения программы:

на базе основного общего образования – 4 года 1 месяц

Квалификация выпускника – техник-технолог

Форма обучения – очная

Рассмотрена на заседании ученого совета
университета

Протокол № 10 от «29» 05 2018 г

Троицк
2018

Согласовано:
Ректор ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ

 В.Г. Литовченко
« 14 » 05 20 18 г.



Согласовано:
Генеральный директор ООО
«Центр защиты прав» «Санарский
молочный продукт»

 Д.Ю. Садыров
« 11 » 05 20 18 г.



АКТ

согласования

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**, реализуемой Троицким аграрным техникумом Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет».

Приложение к акту присутствует.

Уровень подготовки – базовый

Квалификация – **техник - технолог**

ЭКСПЕРТ главный технолог «Санарский молочный продукт», Троицкий р-н
 Полянин Михаил Андреевич

« 11 » 05 20 18 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» базового уровня подготовки обеспечивает подготовку специалиста для соответствующей профессиональной деятельности.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников

организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция;
- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

3. Основные виды профессиональной деятельности и компетенции.

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
	ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
	ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
	ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

	ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
	ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
	ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
	ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
5. Организация работы структурного подразделения.	ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции оказания услуг в области производства молочной продукции
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказания услуг исполнителями.
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
	ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства молочной продукции
	ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
6. Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских продуктов	ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
	ПК 6.1. Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.
	ПК 6.2. Вести процесс производства кисломолочной продукции.

Содержание

1. Общие положения.....	5
1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки АОПССЗ.....	5
1.2 Оценка потребности в выпускниках по АОПССЗ на рынке труда, включая региональный.....	7
1.3 Требования к поступающим на обучение по АОПССЗ.....	7
1.4 Цели реализации АОПССЗ.....	7
1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	7
1.6 Участники реализации АОПССЗ.....	7
1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость.....	8
1.8 Список разработчиков АОПССЗ.....	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОПССЗ	9
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
3. Требования к результатам освоения АОПССЗ.....	9
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОПССЗ.....	11
4.1 График учебного процесса.....	11
4.2 Учебный план	13
4.3 Рабочие программы дисциплин (аннотации).....	16
4.4 Рабочие программы профессиональных модулей (аннотации).....	93
4.5 Программы учебной практики (аннотации).....	110
4.6 Программы производственной практики (аннотации).....	120
5. Требования к условиям реализации АОПССЗ, ресурсному обеспечению.....	129
5.1 Требования к кадровому обеспечению.....	129
5.2 Требования к материально-техническому обеспечению.....	136
5.3 Требования к информационному обеспечению.....	148
5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению.....	149
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами АОПССЗ.....	163
6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	163
6.2 Программа государственной итоговой аттестации.....	164
6.3 Требования к выпускным квалификационным работам.....	165
6.4 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	166
7. Характеристика социокультурной среды профессионального образовательного учреждения обеспечивающего социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	167
7.1 Средства воспитательного процесса.....	170
7.2 График спортивных секций.....	171
7.3 График кружков по интересам.....	173
8. Приложения.....	174

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовая и методическая основа разработки адаптированной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена

Адаптированная образовательная программа СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов - программа подготовки специалистов среднего звена адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (далее - АОППССЗ).

Реализация АОППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке). Нормативно-правовую базу разработки АОППССЗ составляют документы:

- Закон РФ от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 03.05.2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенция о правах инвалидов»;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1.12.2015 г. №1297;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов» от 18.04.2008 г. №АФ-150/06;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.09.2013 г. № 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 29.05.2014 г. № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;

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

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» от 22.04.2014 г. № 378;

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

- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего

образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (от 08.04. 2014 г. № АК-44/05вн);

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

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

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

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

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

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

- Действующая лицензия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ) от 30 декабря 2015г. серия 90Л01 № 0008880 рег. № 1852 , бессрочно

- Положение об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (от 27.02.2018 г. протокол № 7);

- Программа содействия трудоустройству и постдипломного сопровождения выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (от 29.05.2018 г протокол № 10);

- Положение о Троицком аграрном техникуме ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 2 от 29.09.2015);

- Положение о программе подготовки специалистов среднего звена по специальностям среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 16.02.2016);

- Положение о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена (от 24.04.2018 г протокол № 9);

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 15.03.2016);

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 6 от 15.03.2016);

- Положение о режиме занятий обучающихся ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по образовательным программам СПО ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 5 от 16.02.2016).

- Приказ ФГБОУ ВО Южно-Уральского ГАУ Института ветеринарной медицины «Об утверждении программы индивидуальной социально- педагогической и правовой реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в условиях Троицкого аграрного техникума» от 28.05.2018 г. № 86-ТАТ.

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

Оценка потребности в выпускниках по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с квалификацией техник-технолог проведена на основании изучения ситуации на рынке труда России и Челябинской области. Результаты свидетельствуют о том, что потребность в выпускниках по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов с квалификацией техник-технолог существует как в регионе, так и в целом по России. (Приложение № 1).

1.3 Требования к поступающим на обучение по АОПССЗ

Уровень образования необходимый для приема в техникум на обучение по адаптированной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов для получения квалификации техник – технолог:

-основное общее образование;

Лицо имеющие инвалидность при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения

1.4 Цели реализации АОПССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов содержит совокупность требований, обязательных при реализации АОПССЗ по соответствующей специальности Троицким аграрным техникумом, имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций и развитие у студентов личностных качеств.

В результате обучения выпускник будет способен организовывать и осуществлять деятельность по организации и ведению технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускникам, освоившим программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, присваивается квалификация техник-технолог.

1.6 Участники реализации АОПССЗ

В реализации адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов участвуют предприятия и организации по переработке молока и молочных продуктов на основе договоров, заключенных между организациями и университетом.

Перечень предприятий и организаций, участвующих в реализации программы подготовки специалистов среднего звена:

-Договор о взаимном сотрудничестве № 26-17 от 25.09.2017 г., крестьянское хозяйство «Болат» Агаповский р-н., п. Аблязово;

-Договор о взаимном сотрудничестве № 10-16 от 11.11.2016 г., ООО «Уйский сыромолочный комбинат» с. Уйское;

-Договор о взаимном сотрудничестве № 05-17 от 01.03.2017 г., ООО «Урал Молоко», г. Южноуральск;

-Договор о сотрудничестве № 01 - 096980 от 09.06.2017 г., ЗАО «Сибирская Аграрная Группа» г. Томск;

-Договор о взаимном сотрудничестве № 24-17 от 09.06.2017 г., Кумысная ферма ИП «Яковлева Т.А.» п. Кассель, Нагайбакский р-н;

1.7 Срок получения образования, общая трудоемкость

Срок получения СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения зависит от уровня образования поступающего на обучение и составляет:

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения по адаптированной образовательной программе увеличен на 3 месяца.

Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели; каникулы 11 недель.

Трудоемкость адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 212 недель, в том числе:

Трудоемкость АОППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	База среднего общего образования
Обучение по учебным циклам	129 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	41 нед.
Итого	212 нед.

1.8 Список разработчиков АОППССЗ

Разработчиками АОППССЗ со стороны образовательной организации являются: директор Троицкого аграрного техникума С.В. Кабатов, зам. директора по учебной работе О.Г. Жукова, заведующий отделением агротехнологии И.В. Смекалин И.В. методист Троицкого аграрного техникума Э.Р. Сурайкина, социальный педагог А.А. Милогородская, председатель предметно-цикловой методической комиссии по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов Титова Н.В.

Экспертом адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов является главный технолог «Санарский молочный продукт» М.А. Полянин.

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, реализуемая Троицким аграрным техникумом федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Южно-уральский государственный аграрный университет», согласована с Генеральным директором ООО «Центр защиты прав» «Санарский молочный продукт» Д.Ю. Садыровым.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция;
- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка и первичная обработка молочного сырья;
- производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
- производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

3. Требования к результатам освоения АОППССЗ

В результате освоения АОППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов техник - технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения АОППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка и первичная обработка молочного сырья

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

5. Организация работы структурного подразделения

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

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

4.1 Учебный план подготовки по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает адаптированные дисциплины (адаптационный учебный цикл), предназначенный для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственной практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

При разработке учебного плана адаптированной образовательной программы предусмотрено увеличение срока получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья на 3 месяца (4 года 1 мес.).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья составляет 51 академических часа в неделю при пятидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, всех учебных циклов и разделов адаптированной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья составляет 34 академических часа в неделю.

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов распределен пропорционально объёму часов на каждый учебный цикл дисциплин, в том числе на адаптационный цикл.

Вариативная часть учебных циклов адаптированной образовательной программы направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка и возможностями продолжения образования за счет изучения вариативных дисциплин, междисциплинарных курсов, а также изучения дисциплин адаптационного учебного цикла.

4.2 Учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18		19	20	21		22	23	24	25		26	27	28		29	30	31	32		33	34	35		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
II																						0	0	0			0	0													0	0			::																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
III						0	0				0	0						::																							0	0	0	0			::																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
IV						0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8					::																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
V	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*</

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

*

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	1360	17	612	22	748	2		2											11	52	1		
II	34	1156	17	578	17	578	1		1	7		7								10	52	1		
III	32	1088	12	408	20	680	2	1	1	8	4	4								10	52	1		
IV	24	824	8	272	16	552	2	1	1	2	2		8	8		4		4	2	10	52	1		
V																		2	2		4	1		
Всего	129	4428		1870		2558	7			17			8			4		4	2	41	212			

4.3 Рабочие программы дисциплин

Общеобразовательный цикл

БД.01 Русский язык

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины БД.01 Русский язык является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина БД.01 Русский язык является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины БД.01. Русский язык обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 47 часов.

Форма аттестации – экзамен (письменный).

5. Тематический план дисциплины

Введение. Становление русского языка.

Тема 1.1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 1.3. Лексикология и фразеология.

Тема 1.4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 1.5. Морфология и орфография.

Тема 1.6. Синтаксис и пунктуация.

Составитель: Маркелова Е.К.

БД.02 Литература

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины БД.02 Литература является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Дисциплина БД.02 Литература является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины БД.02 Литература обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово - родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 201 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 134 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 67 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Введение. Развитие русской литературы. Роды, виды и жанры литературы.

Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.

Тема 1.2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Тема 1.3. Поэзия второй половины XIX века.

Тема 1.4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.

Тема 1.5. Русская литература на рубеже веков.

Тема 1.6. Серебряный век русской поэзии.

Тема 1.7. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Тема 1.8. Особенности развития литературы 1930-начала 1940-х годов.

Тема 1.9. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 1.10. Особенности развития литературы 1950 - 1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950 – 1980е годы.

Тема 1.11. Творчество поэтов в 1950 – 1980е годы.

Тема 1.12. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции).

Тема 1.14. Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов.

Составитель: Маркелова Е.К.

БД. 03 Иностранный язык

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.02 Иностранный язык является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Филология» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины Иностранный язык обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;
- умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 117 часов;
самостоятельная работа обучающегося 59 часа;
Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Введение.

Тема.1.1 Иностранный язык как средство общения.

Раздел 2. Основной модуль.

Тема.2.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Тема 2.2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.

Тема 2.3 Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Тема 2.4 Описание жилища и учебного заведения.

Тема 2.5 Хобби, досуг.

Тема 2.6 Распорядок дня студента.

Тема 2.7 Описание местоположения объекта.

Тема 2.8 Жизнь в городе и в деревне.

Тема 2.9 Магазины, товары, совершение покупок.

Тема 2.10 Еда, приготовление пищи, традиции питания.

Тема 2.11 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Тема 2.12 Экскурсии и путешествия.

Тема 2.13 Россия, ее национальные символы, политическое устройство.

Тема 2.14 Англоговорящие страны.

Тема 2.15 Научно-технический прогресс.

Тема 2.16 Человек и природа, экологические проблемы

Раздел 3. Профессиональный модуль.

Тема 3.1 Физические и природные явления.

Тема 3.2 Экологические проблемы, безопасность жизнедеятельности

Тема 3.3 Достижения и инновации в области естественных наук.

Тема 3.4 Участие в отраслевых выставках.

Составитель: Дедина М.Н.

БД. 04 История

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.03 История является учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и

правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

4.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 176 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -117 часов;

самостоятельная работа обучающегося -59 часа;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5.Тематический план дисциплины

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Тема 1.1 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.

Раздел 2. Цивилизации древнего мира.

Тема 2.1. Древнейшие государства.

Тема 2.2 Древняя Греция.

Раздел 3. Цивилизации Запада и востока в Средние века.

Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Тема 3.2. Византийская империя.

Тема 3.3. Восток в Средние века.

Тема 3.4. Зарождение централизованных государств в Европе.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства.

Тема 4.2. Крещение Руси и его значение.

Тема 4.3. Общество Древней Руси.

Тема 4.4. Раздробленность на Руси.

Тема 4.5. Монгольское завоевание и его последствия.

Тема 4.6. Начало возвышения Москвы.

Тема 4.7. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.

Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.

Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Тема 5.4. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.

Тема 6.2. Становление абсолютизма в европейских странах

Тема 6.3. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи.

Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.

Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.

Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.

Тема 8.1. Международные отношения.

Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия.

Тема 9.2. Китай и Япония.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке.

Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Тема 10.2. Внутренняя политика Николая I.

Тема 10.3. Общественное движение во второй четверти XIX века.

Тема 10.4. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.

Тема 10.5. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.

Тема 10.6. Общественное движение во второй половине XIX века.

Тема 10.7. Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.

Тема 11.1. Россия на рубеже XIX—XX веков.

Тема 11.2. Революция 1905—1907 годов в России.

Тема 11.3. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.

Тема 11.4. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.

Тема 11.5. Гражданская война в России.

Раздел 12. Межвоенный период (1918-1939).

Тема 12.1 Европа и США.

Тема 12.2. Международные отношения.

Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.

Тема 12.4. Индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 12.5. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Тема 13.1. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.

Тема 13.2. Второй период Второй мировой войны.

Раздел 14. Соревнования социальных систем. Современный мир.

Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».

Тема 14.2. Ведущие капиталистические страны.

Тема 14.3. Страны Восточной Европы.

Тема 14.4. Международные отношения.

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы.

Тема 15.1. СССР в послевоенные годы.

Тема 15.2. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.

Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.

Тема 15.4. СССР в годы перестройки.

Тема 15.5. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.

Тема 16.1. Формирование российской государственности.

Составитель: Порозова Е.В.

БД. 05 Обществознание (включая экономику и право)

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.04 Обществознание (включая экономику и право) является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 162 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов;

самостоятельная работа обучающегося 54 часа;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества
 Тема 1.2. Духовная культура личности и общества.
 Тема 1.3. Наука и образование в современном мире.
 Тема 1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.
 Раздел 2. Общество как сложная динамическая система.
 Тема 2.1. Тема 2.2. Общество как система.
 Тема 2.3. Сферы общественной жизни.
 Раздел 3. Экономика
 Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи
 Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике
 Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция
 Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики
 Раздел 4. Социальные отношения
 Тема 4.1. Социальная роль и стратификация
 Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты
 Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы
 Раздел 5. Политика как общественное явление
 Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе
 Тема 5.2. Участники политического процесса
 Раздел 6. Право
 Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений
 Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации
 Тема 6.3. Отрасли российского права
 Тема 6.4. Международное право
 Составитель: Порозова Е.В.

БД. 06 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.05 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Математика и информатика» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального

цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

-готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

-готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и

других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

-владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

-целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

-сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

-сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

-понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

-владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

-владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

-сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося-228 часов;

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -152 часа;

самостоятельная работа обучающегося -76 часа;

Форма аттестации - письменный экзамен.

5.Тематический план дисциплины

Раздел 1. Развитие понятия о числе.

Введение

Тема 1.1. Виды чисел.

Раздел 2. Корни, степени, логарифмы.

Тема 2.1 Корни, степени и логарифмы

Раздел 3.Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 3.1. Основные понятия стереометрии.

Раздел 4. Элементы комбинаторики.

Тема 4.1. Основные понятия и определения.

Раздел 5. Векторы и координаты.

Тема 5.1 Действия с векторами.

Раздел 6. Основы тригонометрии.

Тема 6.1. Тригонометрические функции.

Тема 6.2. Тригонометрические уравнения и неравенства.

Раздел 7. Функция. Показательная и логарифмическая функции.

Тема 7.1. Функция.

Тема 7.2 Показательная функция.

Тема 7.3. Логарифмическая функция.

Раздел 8. Многогранники.

Тема 8.1 Площадь поверхности многогранника.

Раздел 9. Тела и поверхности вращения.

Тема 9.1. Площади поверхностей тел.

Раздел 10. Начала математического анализа.

Тема 10.1. Пределы, непрерывность.

Тема 10.2 Производная функции и ее приложения.

Тема 10.3. Интеграл и его приложения.

Раздел 11. Измерения в геометрии.

11.1 Объемы тел.

Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 12.2 Математическая статистика.

Раздел 13. Уравнения, неравенства, системы.

Тема 13.1 Решение уравнений, неравенств и систем уравнений.

Составитель: Смекалин И.В.

БД. 07 Физическая культура

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.06 Физическая культура является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

–готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
–освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
–формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
–умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

–умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
–владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
–владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
–владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
–владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

4.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 256 часов, в том числе;

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 171 час;

самостоятельная работа обучающегося - 85 часов;

Формы аттестации - зачёт, дифференцированный зачёт.

5.Тематический план дисциплины

Раздел 1.Теоретическая часть

Тема 1.1. Введение.

Раздел 2. Практическая часть.

Тема 2.1. Легкая атлетика. Оздоровительная ходьба.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции без учета времени.

Тема 2.3. Комбинированная ходьба.

Тема 2.4. Метание гранаты, диска.

Тема 2.5. Теоретические занятия по тематике здоровьесбережение.

Тема 2.6. Волейбол.

Тема 2.7. Баскетбол. Создание реферативных работ по разработанной для каждого обучающегося темы отражающей оздоровительно-профилактическую направленность физического воспитания.

Тема 2.8. Занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта.

Тема 2.9. Гимнастика.

Тема 2.10. Перекладина.

Тема 2.11. Упражнения на гимнастической стенке. Ведение дневника самоконтроля.

Тема 2.12. Акробатика.

Раздел 3. Виды спорта по выбору.

Тема 3.1. Спортивная аэробика и ритмическая гимнастика.

Тема 3.2. Подвижные занятия адаптивной физической культуры в спортивном зале или на открытом воздухе.

Тема 3.3. Настольный теннис.

Тема 3.4. Дыхательная гимнастика.

Составитель: Гендина Т.Н.

БД.08 Основы безопасности жизнедеятельности

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанию выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

предметных:

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

метапредметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

4.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 105 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося 35 часов;

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

5.Тематический план дисциплины

Раздел 1.Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 1.1.Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Двигательная активность и закаливание организма.

Тема 1.3. Вредные привычки и их профилактика.

Тема 1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Тема 1.6.Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Тема 1.7 Правовые основы взаимоотношения полов.

Тема 1.8 Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1.Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций

Тема 2.2.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 2.3. Современные средства поражения и их поражающие факторы

Тема 2.4. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.5. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.6. Меры безопасности для населения на территории военных действий

Тема 2.7. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Тема 2.8. Практическое занятие

Тема 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России.

Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил РФ.

Тема 3.3. Воинская обязанность.

Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе

Тема 3.5. Призыв на военную службу.

Тема 3.6. Прохождение военной службы по контракту.

Тема 3.7. Альтернативная гражданская служба

Тема 3.8. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой

Тема 3.9. Воинская дисциплина и ответственность

Тема 3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.

Тема 3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.

Раздел 4. Основы медицинских знаний

Тема 4.1. Общие правила оказания первой медицинской помощи

Тема 4.2. Понятие травм и их виды

Тема 4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания

Тема 4.4. Понятия и виды кровотечений

Тема 4.5. Первая помощь при ожогах, обморожениях.

Тема 4.6. Первая помощь при отсутствии сознания

Тема 4.7 Основные инфекционные заболевания

Составитель: Новожилов В.Н.

БД. 09 Экология

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.08 Экология является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -36 часов;

самостоятельная работа обучающегося -18 часов;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Основы аутоэкологии.

Тема 1.1. Среда как экологическое понятие. Факторы среды.

Тема 1.2. Основные среды жизни.

Раздел 2. Основы синэкологии.

Тема 2.1. Популяции, их структура и экологические характеристики.

Тема 2.2. Экосистемы. Биогенез.

Тема 2.3. Автотрофные экосистемы. Агроэкосистемы.

Раздел 3. Биосфера и человек.

Тема 3.1. Учение В.И. Вернадского о биосфере и ноосфере.

Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы и человечества.

Раздел 4. Охрана окружающей среды и основы природопользования.

Тема 4.1. Охрана окружающей среды и основы природопользования

Составитель: Толстых В.В.

БД. 10 География

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.09 География является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук;
- представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -108 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -72 часа;

самостоятельная работа обучающегося -36 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Общая характеристика мира.

Тема 1.1. Современная политическая карта мира.

Тема 1.2. География населения мира.

Тема 1.3. География мирового хозяйства.

Раздел 2. География мировых природных ресурсов.

Тема 2.1. Особо охраняемые природные территории.

Тема 2.2. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

Тема 2.3. Регионы мира.

Тема 2.4. Россия в современном мире.

Тема 2.5. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

Составитель: Лушникова Н.А.

БД. 11 Физика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина БД.10 Физика является общеобразовательным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;
- физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;
- уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 42 часа;

самостоятельная работа обучающегося -21 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1.Механика.

Тема 1.1 Кинематика.

Тема 1.2 Законы механики Ньютона.

Тема 1.3 Законы сохранения в механики.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1 Основы молекулярно-кинематической теории.

Тема 2.2 Основы термодинамики.

Тема 2.3 Свойства паров.

Тема 2.4 Свойства жидкостей.

Тема 2.6 Свойства твердых тел

Раздел 3. Электродинамика.

Тема 3.1 Электрический ток в различных средах.

Тема 3.2 Электрический ток в металлах.

Тема 3.3 Электронный газ.

Тема 3.4 Электрический ток в электролитах.

Тема 3.5 Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике.

Тема 3.6 Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов.

Тема 3.7 Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков.

Тема 3.8 Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

Раздел 4. Колебания и волны.

Тема 4.1 Механические колебания.

Тема 4.2 Упругие волны.

Тема 4.3 Электромагнитные колебания.

Тема 4.4 Электромагнитные волны.

Раздел 5. Оптика.

Тема 5.1 Природа света.

Тема 5.2 Волновые свойства света.

Раздел 6. Основы специальной теории относительности.

Тема 6.1 Инвариантность модуля скорости света в вакууме.

Тема 6.2 Постулаты Эйнштейна.

Тема 6.3 Пространство и время специальной теории относительности.

Тема 6.4 Связь массы и энергии свободной частицы.

Тема 6.5 Энергия покоя.

Раздел 7. Элементы квантовой физики

Тема 7.1 Квантовая физика.

Тема 7.2 Тепловое излучение.

Тема 7.3 Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела.

Тема 7.4 Квантовая гипотеза Планка.

Тема 7.5 Фотоны.

Тема 7.6 Внешний фотоэлектрический эффект.

Тема 7.7 Внутренний фотоэффект.

Тема 7.8 Типы фотоэлементов.

Тема 7.9 Давление света.

Тема 7.10 Понятие о корпускулярно-волновой природе света.

Тема 7.11 Физика атома.

Тема 7.12 Ядерная модель атома.

Тема 7.13 Опыты Э. Резерфорда.

Тема 7.14 Модель атома водорода по Н.Бору.

Тема 7.15 Гипотеза де Бройля.

Тема 7.16 Соотношение неопределённостей Гейзенберга.

Тема 7.17 Квантовые генераторы.

Раздел 8. Эволюция Вселенной.

Тема 8.1 Строение и развитие Вселенной.

Тема 8.2 Тёмная материя и тёмная энергия.

Составитель: Зайцева Л.В.

БД. 12 Астрономия

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины БД. 12 Астрономия является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования. Рабочая программа дисциплины может быть использована при в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Место дисциплины в структуре адаптивной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина БД. 12 Астрономия является профильным общеобразовательным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен достигнуть следующих результатов:

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

4. Общая трудоемкость дисциплины

максимальной нагрузки обучающегося - 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 36 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 17 часов.

Составитель: Завражная В.Н.

ПД. 01 Химия

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ПД.01 Химия является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;
- химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

-использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира;
- понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями;
- уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; - готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -161 час, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -108 часов;
самостоятельная работа обучающегося -53 часа;
.Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Основные понятия и законы.

Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.

Тема 1.3 Строение вещества.

Тема 1.4 Вода, растворы, электролитическая диссоциация.

Тема 1.5 Классификация неорганических соединений и их свойства.

Тема 1.6 Химические реакции.

Тема 1.7 Металлы и неметаллы.

Раздел 3. Органическая химия.

Тема 2.1 Основные понятия органической химии.

Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники.

Тема 2.3 Кислородосодержащие органические вещества.

Тема 2.4 Азотосодержащие органические вещества.

Составитель: Олеярник Н.А

ПД. 02 Биология

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ПД.02 Биология является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Естественные науки» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины Биология обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);
- правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира;
- понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений;
- выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -104 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 69 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 35 часов;

Форма аттестации - экзамен.

5.Тематический план дисциплины

Раздел 1. Учение о клетке.

Тема 1.1 Клеточная теория. Особенности химического строения клетки. Неорганические соединения. Вода и её свойства.

Тема 1.2 Органические соединения клетки: углеводы и липиды и их роль в жизнедеятельности клетки.

Тема 1.3 Строение белков. Функции белков

Тема 1.4 Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК, АТФ

Тема 1.5 Сравнение ДНК, РНК, АТФ

Тема 1.6 Строение эукариотической клетки

Тема 1.7 Строение прокариотической клетки

Тема 1.8 Энергетический обмен

Тема 1.9 Питание клетки. Фотосинтез

Тема 1.10 Пластический обмен

Раздел 2. Организм. размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.1 Способы деления клетки

Тема 2.2 Мейоз

Тема 2.3 Бесполое и половое размножение

Тема 2.4 Развитие половых клеток и оплодотворение

Тема 2.5 Онтогенез – индивидуальное развитие организма

Раздел 3.Основы генетики и селекции

Тема 3.1 История развития генетики. Основные генетические термины и понятия

Тема 3.2 Неполное доминирование.

Тема 3.3 Дигибридное скрещивание Закон независимого наследования признаков

Тема 3.4 Хромосомная теория наследственности

Тема 3.5 Генетика пола. Сцепленное с полом наследование

Тема 3.6 Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость

Тема 3.7 Закономерности изменчивости. Наследственная (генотипическая изменчивость)

Тема 3.8 Основы селекции. Работы Н.И.Вавилова

Тема 3.9 Методы селекции растений и животных

Раздел 4. Эволюционное учение

Тема 4.1 Развитие эволюционного учения Ч.Дарвина

Тема 4.2 Вид, его критерии

Тема 4.3 Популяция. Генетический состав популяции

Тема 4.4 Естественный отбор и его формы

Тема 4.5 Макроэволюция, её доказательства

Раздел 5.История развития жизни на земле

Тема 5.1 Гипотезы о происхождении жизни. Современные представления о происхождении жизни.

Тема 5.2 Основные стадии антропогенеза

Раздел 6.Основы экологии

Тема 6.1 Что изучает экология. Экологические факторы. Законы экологических факторов

Тема 6.2 Основные типы экологических взаимодействий

Тема 6.3 Экологические сообщества

Тема 6.4 Биосфера. Круговорот веществ в биосфере

Раздел 7.Бионика

Тема 7.1 Бионика

Составитель: Толстых В.В.

ПД. 03 Информатика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПСССЗ

дисциплина ПД.03 Информатика является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Математика и информатика» и входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 118 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 78 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 40 часов;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины**Раздел 1. Информационная деятельность человека.**

Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Представление и обработка информации.

Тема 2.2 Алгоритмизация программирование.

Тема 2.3 Компьютерные модели.

Тема 2.4 Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1 Архитектура компьютеров.

Тема 3.2 Компьютерные сети.

Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессах.

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).

Тема 4.3 Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Тема 4.4 Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.

Тема 4.5 Простейшие методы обработки графических изображений. Графические пакеты.

Тема 4.6 Программы переводчики. Возможности распознавания текстов.

Тема 4.7 Гипертекстовое представление информации.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.

Тема 5.3 Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.

Составитель: Карташов Д.Н.

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ. 01 Основы философии

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 73 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -54 часов;

самостоятельная работа обучающегося- 19 часов;

Форма аттестации – накопительная оценка.

5. Тематический план дисциплины

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

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

Тема 1.2 Древневосточная философия

Тема 1.3 Философия Античности

Тема 1.4 Философия Средних веков

Тема 1.5 Философия Нового и новейшего времени

Тема 1.6 Русская философия

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

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

Тема 2.2 Материя

Тема 2.3 Духовный мир (сознание)

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

Составитель: Набоков М.А.

ОГСЭ. 02 История

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 15 часов;

Форма аттестации – накопительная оценка.

5. Тематический план дисциплины

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

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

Тема 1.2 Лидирующее положение США и стран Западной Европы в мировом экономическом и политическом развитии
Тема 1.3 Россия и страны СНГ в период после распада Советского Союза. Экономика и политика
Тема 1.4 Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX-XXI веков
Тема 1.5 Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX-XXI веков
Тема 1.6 Основные процессы и направления в развитии стран Латинской Америки
Тема 1.7 Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему
Тема 1.8 Изменение международных позиций России
Тема 1.9 Перспективы развития и модернизации экономики РФ
Тема 1.10 Создание Таможенного союза России, Казахстана, Белоруссии. Сотрудничество России с Китаем, странами Юго-Восточной Азии, Европы и Америки. Состояние и перспективы

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

Тема 2.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР;
Тема 2.2 Вооруженные межгосударственные и межэтнические конфликты на Африканском континенте и Ближнем Востоке
Тема 2.3 Война США и НАТО в Афганистане и Ираке
Тема 2.4 Межнациональные и конфессиональные конфликты в странах Запада;
Тема 2.5 Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX – в начале XXI века
Тема 2.6 Острые межнациональные противоречия на Кавказе
Тема 2.7 Острые межнациональные противоречия на Кавказе
Тема 2.8 Чеченская война в России
Тема 2.9 Признание Россией суверенитета Южной Осетии и Абхазии в 2009 году

Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций.

Тема 3.1 ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира
Тема 3.2 НАТО – военно-политическая организация Североатлантики
Тема 3.3 ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств
Тема 3.4 Интеграционные процессы на постсоветском пространстве
Тема 3.5 Международное взаимодействие народов и государств в современном мире. Проблемы нового миропорядка на рубеже тысячелетий
Тема 3.6 Глобальные угрозы в XXI веке
Тема 3.7 Неравномерность развития стран Севера и Юга как причина возможных конфликтов
Тема 3.8 Перспективы становления нового миропорядка
Тема 3.9 Глобализация и рост взаимозависимости стран мира
Тема 3.10 Перспективы становления нового миропорядка

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

Тема 4.1 Общественные науки и их роль в развитии человечества
Тема 4.2 Тенденция к взаимодействию между различными науками
Тема 4.3 Универсализация мировой культуры и рост значимости ее национальных особенностей в современном мире
Тема 4.4 СМИ и массовая культура
Тема 4.5 Развитие национальных культур
Тема 4.6 Культурные традиции России
Тема 4.7 Постмодернизм – новая культурная эпоха, ее мировоззренческие установки (М. Фуко, Ж. Деррида, Р. Рорти)

Тема 4.8 Универсализация, или вестернизация культуры

Тема 4.9 Принципы постнеклассической научной картины мира

Тема 4.10 Церковь и гражданское общество в конце XX- начале XXI века

Раздел 5. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Тема 5.1 Содержание правовых и законодательных актов

Тема 5.2 Правовые и законодательные акты мирового значения

Тема 5.3 Правовые и законодательные акты регионального значения

Составитель: Порозова Е.В.

ОГСЭ. 03 Иностранный язык

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

-лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 191 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -168часов;

самостоятельная работа обучающегося- 23часов;

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

5. Тематический план дисциплины

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

Тема 2. Города Англии/Германии;

Тема 3. Великие люди Англии/Германии;

Тема 4. Образовательная система Великобритании/Германии;

Тема 5. Индустрия Великобритании/Германии;

Тема 6. Сельское хозяйство Великобритании/Германии;

Тема 7. Англоговорящие/немецкоговорящие страны

Составитель: Дедина М.Н.

ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи относится к вариативной части и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -48 часов;

самостоятельная работа обучающегося- 24 часа;

Форма аттестации - дифференцированный зачёт.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1.Национальный русский язык

Тема 1.1 Функциональные стили языка

Тема 1.2 Понятие культуры речи

Тема 1.3 Норма, её динамика и вариативность

Тема 1.4 Основные нормы литературного языка

Тема 1.5 Фразеологизмы

Раздел 2. Культура речи в разделах русского языка

Тема 2.1 Реклама в современном обществе

Тема 2.2 Речевой этикет

Тема 2.3 Основные качества речи

Тема 2.4 Особенности звучащей речи
Тема 2.5 Выразительные средства речи
Тема 2.6 Общение – социальное явление
Тема 2.7 Невербальные средства общения

Раздел 3. Словари – источники знаний

Тема 3.1 Понятие ораторского искусства
Тема 3.2 Лингвистика текста

Составитель: Маркелова Е.К.

ОГСЭ. 05 Основы социологии и политологии

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

- сопоставлять теоретические знания с конкретными социальными и политическими фактами действительности;
- ориентироваться в вопросах социологии и политологии.

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

- предметную область социологии и политологии;
- историю развития социологической и политической мысли;
- социально-политическую структуру общества;
- особенности международной политики и геополитики.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 66 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 44 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 22 часа;

Форма аттестации – зачет

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Социологическое знание

Тема 1.1 Социология как наука

Тема 1.2 История развития социологии и политологии

Раздел 2. Личность как субъект и объект социальных отношений

Тема 2.1 Социальный контроль

Тема 2.2 Девиантное и делинквентное поведение

Раздел 3. Социальная структура

Тема 3.1 Социальные институты

Тема 3.2 Социальные группы и общности

Раздел 4. Социальные связи, взаимодействия между индивидами и группами

Тема 4.1 Социальное взаимодействие и коллективное поведение

Тема 4.2 Социальный конфликт

Раздел 5. Социальная стратификация

Тема 5.1 Социальная стратификация

Тема 5.2 Социальная мобильность

Тема 5.3 Социальная стратификация Российского общества

Раздел 6. Введение в политологию

Тема 6.1 Политология как наука

Тема 6.2 История политических учений

Раздел 7. Политическая власть

Тема 7.1 Политическая власть

Тема 7.2 Политические режимы

Раздел 8. Государство - основной политический институт

Тема 8.1. Сущность и происхождение государства, его основные функции

Тема 8.2. Формы государства

Раздел 9. Субъекты политики

Тема 9.1 Политические партии и партийные системы

Тема 9.2. Политическое лидерство

Тема 9.3. Политическая элита

Раздел 10. Мировая политика и международные отношения

Тема 10.1. Международная политика

Тема 10.2. Геополитика

Составитель: Дипринда Н.В.

ОГСЭ. 06 Физическая культура

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОГСЭ.07 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

знать:

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

-основы здорового образа жизни.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -336 часов, в том числе

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 168 часов;

Форма аттестации - дифференцированный зачет

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Введение.

Раздел 2. Практическая часть.

Тема 2.1. Легкая атлетика. Оздоровительная ходьба.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции без учета времени.

Тема 2.3. Комбинированная ходьба.

Тема 2.4. Метание гранаты, диска.

Тема 2.5. Теоретические занятия по тематике здоровьесбережение.

Тема 2.6. Волейбол.

Тема 2.7. Баскетбол. Создание реферативных работ по разработанной для каждого обучающегося темы отражающей оздоровительно-профилактическую направленность физического воспитания

Тема 2.8. Занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта.

Тема 2.9. Гимнастика.

Тема 2.10. Перекладина.

Тема 2.11. Упражнения на гимнастической стенке. Ведение дневника самоконтроля.

Тема 2.12. Акробатика.

Раздел 3. Виды спорта по выбору.

Тема 3.1. Спортивная аэробика и ритмическая гимнастика.

Тема 3.2. Подвижные занятия адаптивной физической культуры в спортивном зале или на открытом воздухе.

Тема 3.3. Настольный теннис.

Тема 3.4. Дыхательная гимнастика.

Составитель: Гендина Т.Н.

Адаптационный цикл

ОГСЭ. 07 Психология личности и профессиональное самоопределения

1. Область применения программы

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

2. Место адаптационной рабочей программы АОПССЗ

Дисциплина ОГСЭ.07 Психология личности и профессиональное самоопределение входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- разрешать конфликтные ситуации разными способами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах.

- цели, функции, виды и уровни общения;

- о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности - виды социальных взаимодействий;

- механизмы взаимопонимания в общении;

- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- этические принципы общения;

- особенностей, целей, мотивов, состояний

- о способах профессионального самоопределения

Общие компетенции:

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

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

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 07. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

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

4.Общая трудоемкость дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов

Промежуточная аттестация - накопительная оценка

1. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Введение.

Тема 1.1. Основные концептуальные положения и ключевые понятия становления личности.

Тема 1.2 Понятие «профессия». Классификация современных профессий

Раздел 2. Профессиональное самоопределение

Тема 2.1.Содержание и структура профессиограммы

Тема 2.2. Сущность профессионального самоопределения личности

Тема 2.3. Профессиональное самоопределение на разных стадиях развития личности

Раздел 3 Кризисы профессионального самоопределения личности

Тема 3.1. Этапы и кризисы профессионального самоопределения

Тема 3.1. Этапы и кризисы профессионального самоопределения

Раздел 4. Профессиональное самоопределение

Тема 4.1 Методы диагностики профессионального самоопределения

Тема 4.2. Ценностно-смысловое значение профессионального самоопределения

Тема 4.3. Самовоспитание и самопознание личности

Раздел 5. Психология общения личности

Тема 5.1. Этика общения

Раздел 6. Конфликтология

Тема 6.1. Конфликты: причины, динамика, способы разрешения. Деловая психология

Составители: Домоголова О.И., Милогородская А.А.

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН. 01 Математика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 144 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 48 часов;
Форма аттестации - дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Элементы линейной алгебры

Тема 1.1. матрицы и определители

Тема 1.2. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Комплексные числа

Тема 2.1. Понятие комплексного числа. Формы записи комплексных чисел

Тема 2.2. Действия над комплексными числами

Раздел 3. Основы математического анализа

Тема 3.1. Введение в анализ

Тема 3.2. Дифференциальное исчисление

Тема 3.3. Интегральное исчисление

Раздел 4. Основы дискретной математики

Тема 4.1. Множества и отношения

Тема 4.2. Основные понятия теории графов

Раздел 5. Основы теории вероятностей и математической статистики

Тема 5.1. Элементы теории вероятностей

ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

знать:

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 66 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 44 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 22 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.1 Научные основы и принципы рационального природопользования

Тема 1.2 Особенности взаимодействия общества и природы

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

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

Тема 2.1 Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.2 Государственный контроль за состоянием окружающей среды.

Тема 2.3 Мониторинг загрязнения и методы контроля качества окружающей среды.

Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды

Тема 2.5 Экологический паспорт предприятия

Составитель: Толстых В.В.

ЕН. 03 Химия

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химической реакции и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительная реакция, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -144 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часа;

самостоятельная работа обучающегося -48 часа;
Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Общая и неорганическая химия.

Тема 2.1 Основные понятия и законы химии

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

Тема 2.3 Строение вещества, химическая связь

Тема 2.4 Вода, растворы, электролитическая диссоциация

Тема 2.5 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 2.6 Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 2.7 Химические реакции

Тема 2.8 Металлы и неметаллы

Тема 2.9 Основы химической термодинамики

Тема 2.10 Химическая кинетика и катализ

Тема 2.11 Электрохимия

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1 Основные понятия аналитической химии

Тема 3.2 Метрология в химическом анализе

Тема 3.3 Титриметрический анализ

Тема 3.4 Метод кислотно-основного титрования

Тема 3.5 Метод редоксиметрии

Составитель: Олеярник Н.А.

ЕН. 04 Информатика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

пространства; автоматизации коммуникационной деятельности; эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

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

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 126 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -84 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 42 часов;

Форма аттестации - зачет.

5. Тематический план дисциплины

Введение

Тема 1. Информационная деятельность человека

Тема 2. Информация и информационные процессы

Тема 3. Средства ИКТ

Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 5. Телекоммуникационные технологии

Составитель: Карташов Д.Н.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП. 01 Инженерная графика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.01 Инженерная графика входит в профессиональный цикл.

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

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

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

знать:

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

4. Общая трудоемкость дисциплины

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часа;

самостоятельная работа обучающегося -48 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Геометрическое черчение

Тема 1.1 Введение. Основные сведения по оформлению чертежей

Тема 1.2 Чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах

Тема 1.3 Основные правила нанесения размеров

Тема 1.4 Геометрические построения и приемы вычерчивания технических деталей

Раздел 2. Проекционное черчение

Тема 2.1 Проецирование точки, прямой. Комплексный чертеж точки

Тема 2.2 Проецирование плоскости

Тема 2.3 Аксинометрические проекции

Тема 2.4 Проецирование геометрических тел

Тема 2.5 Сечение геометрических тел плоскостями

Тема 2.6 Взаимное пересечение поверхностей тел

Тема 2.7 Проекции моделей

Раздел 3. Элементы технического рисования

Тема 3.1 Плоские фигуры и геометрические тела

Раздел 4. Машиностроительное черчение

Тема 4.1 Основные положения

Тема 4.2 Изображения - виды, разрезы, сечения

Тема 4.3 Резьба, резьбовые изделия

Тема 4.4 Эскизы деталей и рабочие чертежи

Тема 4.5 Разъемные и неразъемные соединения деталей

Тема 4.6 Зубчатые передачи

Тема 4.7 Общие сведения об изделиях и составлении сборочных чертежей

Тема 4.8 Чтение и детализация чертежей

Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности

Тема 5.1 Чтение и выполнение схем

Раздел 6. Элементы строительного черчения

Тема 6.1 Общие сведения о чертеже

Составитель: Измоденова А.Р.

ОП. 02 Техническая механика

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.02 Техническая механика входит в профессиональный цикл.

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

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

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

знать:

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -96 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося -32часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Основные понятия и аксиомы статики

Тема 1.3. Плоская система сходящихся сил

Тема 1.4. Пара сил и ее момент

Тема 1.5. Плоская система произвольно расположенных сил

Тема 1.6. Балочные системы

Тема 1.7. Центр тяжести

Тема 1.8. Основные понятия кинематики

Тема 1.9. Кинематика точки

Тема 1.10. Основные понятия и аксиомы динамики

Тема 1.11. Работа и мощность

Раздел 2. Сопротивление материалов

Тема 2.1. Основные положения

Тема 2.2. Методы сечений. Виды деформаций

Тема 2.3. Растяжение и сжатие

Тема 2.4. Расчеты на срез и смятие

Тема 2.5. Кручение и сдвиг

Тема 2.6. Изгиб

Тема 2.7. Устойчивость сжатых стержней

Раздел 3. Детали машин

Тема 3.1. Основные понятия и определения

Тема 3.2. Соединение деталей

Тема 3.3. Общие сведения о передачах

Тема 3.4. Фрикционные передачи

Тема 3.5. Зубчатые передачи

Тема 3.6. Червячные передачи

Тема 3.7. Ременные передачи

Тема 3.8. Цепные передачи

Тема 3.9. Механизмы возврата - поступательного и колебательного движений

Тема 3.10. Редукторы. Вариаторы

Тема 3.11. Оси, валы и соединения

Составитель: Жданов В.В.

ОП. 03 Электротехника и электронная техника

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

знать:

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -96 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося -32 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1 Электрические цепи постоянного тока

Тема 1.2 Электромагнетизм

Тема 1.3 Электрические измерения

Тема 1.4 Однофазные электрические цепи переменного тока

Тема 1.5 Электрические машины постоянного тока

Тема 1.6 Электрические и магнитные элементы автоматики

Раздел 2.

Тема 2.1 Электровакуумные приборы

Тема 2.2 Полупроводниковые приборы

Тема 2.3 Электронные выпрямители и стабилизаторы

Тема 2.4 Электронные усилители

Тема 2.5 Электронные генераторы

Тема 2.6 Монтажные схемы

Составитель: Нехорошков В.Г.

ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

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

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

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

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

знать:

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -120 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часа;

самостоятельная работа обучающегося -40 часа;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Тема 1. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов

Тема 2. Микробиология молока и молочных продуктов

Составитель: Степанова К.В.

ОП. 05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Учебная дисциплина ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов входит в профессиональный цикл.

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

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

определять химический состав молока и молочных продуктов;

проводить качественные и количественные анализы;

определять микрофлору молока и молочных продуктов;

оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов;

знать:

химический состав живых организмов;
свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
характеристику ферментов;
состав молока;
основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок;
пути попадания микроорганизмов в молоко;
характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;
влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов;
влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -120 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80час;

самостоятельная работа обучающегося -40час;

Форма аттестации – экзамен.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Специальная часть биохимии

Тема 1.1 Химический состав молока и молочных продуктов.

Тема 1.2 Биохимия микрофлоры молока и молочных продуктов.

Тема 1.3 Биохимия микроорганизмов молока и молочных продуктов.

Тема 1.4 Микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов.

Раздел 2. Биохимия молока

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

Тема 2.2 Изменения молока при термической обработке. Биохимические изменения молока под воздействием микроорганизмов

Тема 2.3 Изменения молока при влиянии заквасочных продуктов.

Тема 2.4 Изменения молока при влиянии температуры.

Составитель: Степанова К.В.

ОП. 06 Автоматизация технологических процессов

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

Учебная дисциплина ОП.06 Автоматизация технологических процессов входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

-проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

-понятие механизации и автоматизации производства, их задачи;

- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -139часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 86 часов;

самостоятельная работа обучающегося -43 часа;

Форма аттестации – экзамен.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Средства измерения

Введение

Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации

Тема 1.2 Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса

Тема 1.3 Технические средства измерения температуры

Тема 1.4 Технические средства измерения давления

Тема 1.5 Технические средства измерения расхода и количества жидкости

Тема 1.6 Технические средства измерения уровня

Тема 1.7 Технические средства измерения состава и свойств вещества

Раздел 2. Основные теории автоматического регулирования

Тема 2.1 Автоматическое регулирование, его объекты, их свойства

Тема 2.2 Автоматические регуляторы

Тема 2.3 Автоматические системы регулирования

Тема 2.4 Исполнительные механизмы и рабочие органы

Тема 2.5 Вспомогательные средства автоматизации

Раздел 3. Автоматизация типовых процессов пищевых производств

Тема 3.1 Проектирование систем автоматизации технологических процессов

Тема 3.2 Приборы и технические средства автоматизации

Тема 3.3 Автоматизация типовых процессов

Тема 3.4 Автоматизированные системы управления

Составитель: Хабибуллина Р.А

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -93 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 62 часа;

самостоятельная работа обучающегося -31 часа;

Форма аттестации – зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий

Тема 1.1 Глобальная сеть Internet. Службы сети Internet

Тема 1.2 Информационные системы и технологии

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

Тема 2.1 Автоматизированные системы. Автоматизированные рабочие места

Тема 2.2 Автоматизированные рабочие места их локальные сети

Раздел3. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы

Тема 3.1 Программное обеспечение компьютера

Тема 3.2 Прикладное программное обеспечение

Тема 3.3 ТП MS WORD

Тема 3.4 ТП MS Excel

Тема 3.5 MS Power Point

Тема 3.6 Базы данных. СУБД MS Access

Раздел 4. Интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности

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

Тема 5.1 Пакет прикладных программ Microsoft Office

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

Составитель: Карташов Д.Н.

ОП. 08 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.08 Метрология и стандартизация входит в профессиональный цикл.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- проводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно – методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -120 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов;

самостоятельная работа обучающегося -40часов;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Ключевые понятия дисциплины

Тема 1.1 Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации и технического регулирования.

Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации.

Тема 2.3 Средства стандартизации и принципы технического регулирования.

Тема 2.4. Техническое регулирование.

Раздел 3. Основы метрологии

Тема 3.1 Структурные элементы метрологии.

Тема 3.2 Объекты и субъекты метрологии.

Тема 3.3 Средства и методы измерений.

Тема 3.4 Основы теории измерений.

Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 4.1 Оценка и подтверждение соответствия.

Тема 4.2 Правила проведения сертификации и декларирования товаров и услуг.

Составитель: Измоденова А.Р.

ОП. 09 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПСССЗ

дисциплина ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -120 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов;
самостоятельная работа обучающегося -40 часов;
Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Право и закон

Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3 Экономические споры

Тема 1.4 Понятие юридического лица

Раздел 2. Основные виды хозяйственных договоров

Тема 2.1 Особенность правового регулирования хозяйственных договоров

Раздел 3. Труд и социальная защита

Тема 3.1 Трудовое право как отрасль права.

Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 3.3 Трудовой договор

Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха

Тема 3.5 Заработная плата

Тема 3.6 Трудовая дисциплина
Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора
Тема 3.8 Трудовые ресурсы
Тема 3.9 Социальное обеспечение граждан
Раздел 4. Особенности разрешения экономических споров в арбитражном суде
Тема 4.1 Разрешение экономических споров в арбитражном суде
Раздел 5. Административное право
Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность
Тема 5.2 Субъекты административных правонарушений
Тема 5.3 Ответственность по административному праву
Составитель: Жукова К.Н.

ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АООПССЗ

дисциплина ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный цикл.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

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

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов;

самостоятельная работа обучающегося -45 часов;

Форма аттестации – экзамен.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика
Тема 1.3 Принципы рыночной экономики
Тема 1.4 Макроэкономические показатели
Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность
Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование
Раздел 2. Экономика сельского хозяйства
Тема 2.1 Место сельского хозяйства в АПК
Тема 2.2 Предприятие – объект и материальная база предпринимательства
Тема 2.3 Факторы сельскохозяйственного производства
Тема 2.4. Техничко-экономические показатели
Тема 2.5. Оплата труда в сельском хозяйстве
Раздел 3. Основы менеджмента
Тема 3.1 Сущность современного менеджмента
Тема 3.2 Цикл управления
Тема 3.3 Методы управления
Раздел 4 Основы маркетинга
Тема 4.1 Сущность маркетинга
Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга
Составитель: Андреев А.А.

ОП. 11 Охрана труда

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.11 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 36 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 18 часов;
Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Основы охраны труда

Тема 1.1 Трудовая деятельность человека. Основные принципы обеспечения безопасности труда

Тема 1.2 Основные принципы обеспечения охраны труда

Тема 1.3 Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда

Тема 1.4 Государственное регулирование в сфере охраны труда

Тема 1.5 Государственные нормативные требования по охране труда

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

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

Раздел 2. Основы управления охраной труда в организации

Тема 2.1 Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда

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

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

Тема 2.4 Аттестация рабочих мест по условиям труда

Тема 2.5 Разработка инструкций по охране труда

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

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

Тема 2.8 Основы предупреждения профессиональной заболеваемости

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

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

Тема 3.1 Основы предупреждения производственного травматизма

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

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

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

Тема 3.5 Обеспечение электробезопасности. Обеспечение пожарной безопасности

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

Раздел 4. Социальная защита пострадавших на производстве

Тема 4.1 Общие правовые принципы возмещения причиненного вреда

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

Тема 4.3 Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве

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

Составитель: Абзалилова А.М.

ОП. 12 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре АОПССЗ

дисциплина ОП.12 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл

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

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

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые компетенции

Общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- Профессиональные компетенции (ПК):
- ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
- ПК 1.2. Контролировать качество сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -120 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -80 часов;

самостоятельная работа обучающегося -40 часов;

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и задачи населения в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация

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

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

Тема 1.4 Обеспечение устойчивости работы агропромышленного комплекса

Раздел 2. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний

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

Тема 2.2 Сердечно-сосудистые заболевания

Тема 2.3 Инфекционные болезни

Тема 2.4 Оказание первой медицинской помощи, пострадавшим в различных ситуациях

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России

Тема 3.2 Основы обороны государства

Тема 3.3 Организация, воинский учёт и военная служба

Тема 3.4 Основы военно-патриотического воспитания молодёжи

Тема 3.5 Общевоинские уставы

Тема 3.6 Строевая подготовка

Тема 3.7 Огневая подготовка

Тема 3.8 Тактическая подготовка

Составитель: Новожилов В.Н.

4.4 Рабочие программы профессиональных модулей (аннотации)

ПМ. 01 Приемка и первичная обработка молочного сыра

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **приемка и первичная обработка молочного сыра** и соответствующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2 Контролировать качество сыра.

ПК 1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сыра в соответствии с его качеством.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных и продуктов;

- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

3.Общая трудоёмкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	390
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	260
Самостоятельной работы обучающегося	130
Учебная практика	108
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 01.01.	дифференцированный зачет
УП 01.01	зачет
ПМ 01.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)

МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья:

Раздел 1. Принимать молочное сырье на переработку

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Первичная обработка и транспортирование молока

Тема 1.3. Способы доставки молока на предприятие. Специализированный транспорт для перевозки молока.

Тема 1.4. Порядок приемки молочного сырья на предприятие в цех приемки: отбор проб молока и проведение анализа.

Тема 1.5.Санитарная обработка транспорта.

Тема 1.6. Документация по приемке молочного сырья.

Тема 1.7. Оборудование для количественного учета молока. Условия и правила безопасного

Раздел 2. Контролировать качество сырья

Тема 1.1.Контроль качества поступающего сырья и его характеристика.

Тема 1.2.Влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства молока.

Тема 1.3.Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, влияющие на его качество.

Тема 1.4.Нормативно-техническая документация на заготавливаемое молоко.

Тема 1.5.Требования, предъявляемые к качеству заготавливаемого молока.

Тема 1.6.Технохимический контроль заготавливаемого молока.

Тема 1.7.Оборудование для промежуточного хранения молока. Условия и правила безопасного обслуживания оборудования для промежуточного хранения молока.

Раздел 3. Организовать и проводить первичную переработку сырья в соответствии его качеством.

Тема 1.Методы очистки молока: фильтрование молока и центробежная очистка молока.

Тема 2. Оборудование для очистки молока от механических примесей.

Тема 3. Отличительные особенности бактофугирования молока в сравнении с центробежной очисткой молока от механических примесей

Тема 4. Отличительные особенности сепаратора-молокоочистителя от сепаратора-сливкоотделителя.

Тема 5.Охлаждение молока. Виды и режимы охлаждения молока.

Тема 6.Оборудование для охлаждения молока.

Тема 7. Условия и правила безопасного обслуживания оборудования для первичной обработки молока

Тема 8. Сепараторы. Их классификация. Принцип работы.

Тема 9.Сепарирование молока. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования

Тема 10.Гомогенизация молока. Факторы, влияющие на эффективность гомогенизации. Оборудование для гомогенизации молока.

Тема 11.Виды тепловой обработки молока. Пастеризация. Цель и режимы пастеризации молока.

Тема 12.Виды тепловой обработки молока. Стерилизация. Способы и режимы стерилизации молока. Оборудование для пастеризации молока.

Тема 13.Оборудование для стерилизации молока.

Тема 14.Мембранная обработка молочного сырья. Методы мембранной очистки молока.

Тема 15.Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые в молочной промышленности.

Тема 16.Санитарная обработка технологического оборудования и тары

Тема 17.Факторы, влияющие на степень и качество загрязнений технологического оборудования

Тема 18.Оборудование для транспортирования и хранения молока и молочных продуктов

Тема 19. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
 - выбора технологической карты производства;
 - изготовления производственных заквасок и растворов;
 - выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3.Общая трудоемкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	496
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	330
Самостоятельной работы обучающегося	166
Учебная практика	144
Производственная практика	108
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 02.01.	курсовая работа
УП 02.01	зачет
ПП 02.01	дифференцированный зачет
ПМ 02.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)

МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания:

Раздел 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.1. Технология производства цельномолочных продуктов

Тема 1.2. Технология производства кисломолочных продуктов и мороженого

Тема 1.3. Технология производства жидких и пастообразных продуктов детского питания

Раздел 2. Изготавливать производственные закваски.

Тема 1.1.Подбор культур для производства молочных продуктов.

Тема 1.2.Приготовление заквасок

Раздел 3.Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

Тема 1.Пастеризованные, стерилизованные молоко и сливки

Тема 2. Кисломолочные напитки

Тема 3. Сметана

Тема 4.Творог и творожные изделия

Тема 5.Технология мороженного

Раздел 4.Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Технология жидких стерилизованных молочных продуктов для детского питания

Тема 2. Режимы технологических процессов

Тема 3. Технология жидких кисломолочных смесей для детского питания

Тема 4.Особенности технологии отдельных видов жидких стерилизованных продуктов

Тема 5.Особенности технологии жидких кисломолочных продуктов

Тема 6.Технология белковых пастообразных продуктов для детского питания

Раздел 5.Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Контроль производства и качества молочных продуктов детского и диетического питания

Тема 2. Технохимический контроль производства молочных продуктов детского и диетического питания

Тема 3. Микробиологический контроль производства продуктов детского и диетического питания

Раздел 6.Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Тема 1.Оборудования для механической обработки молока

Тема 2. Оборудование для тепловой и вакуум-термической обработки молока и молочных продуктов.

Тема 3. Оборудование для производства творога и творожных изделий.

Тема 4.Оборудование для производства мороженного

Тема 5.Вакуум - выпарные аппараты

Тема 6. Кристаллизаторы.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И., Титова Н.В.

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3.Общая трудоемкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	368
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	246
Самостоятельной работы обучающегося	124
Учебная практика	144
Производственная практика	72
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 03.01.	экзамен
УП 03.01	зачет
ПП 03.01	дифференцированный зачет
ПМ 03.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК 03.01. Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

Раздел 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Тема 1.1. Требования к качеству молока и сливок

Раздел 2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

Тема 1.1. Виды масла и сырье для его производства

Тема 1.2.Технология масла способом сбивания сливок

Тема 1.3. Технология масла способом преобразования высокожирных сливок

Тема 1.4. Подготовка масла к реализации

Тема 1.5. Особенности технологии отдельных видов масла.

Раздел 3.Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

Тема 1.Характеристики обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Тема 2. Технология продуктов из обезжиривания молока.

Тема 3. Технология продуктов из пахты

Тема 4.Технология продуктов из молочной сыворотки

Раздел 4.Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

Тема 1. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Контроль процессов производства твердых сыров и масла коровьего различными способами. Особенности контроля производства мягких сыров и новых видов масла. Схемы контроля.

Раздел 5.Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Тема 1.Оборудование для подготовительных операций.

Тема 2. Оборудование для выработки сливочного масла.

Тема 3. Линии поточного производства масла.

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И., Титова Н.В.

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров.

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

-контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

-контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

знать:

-требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;

-методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;

-технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

-требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;

-причины возникновения брака и способы их устранения;

-назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;

-режим мойки оборудования, форм, инвентаря.

3.Общая трудоёмкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	315
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	210
Самостоятельной работы обучающегося	105
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 04.01.	зачет
УП 04.01	зачет
ПП 04.01	дифференцированный зачет
ПМ 04.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК.04.01. Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

Раздел 1. 1.Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Тема 1.1. Пищевая и биологическая ценность сыров.

Тема 1.2. Требование к качеству молока для производства сыров.

Тема 1.3. Микробиология сыра.

Тема 1.4. Пороки сыра.

Тема 1.5. Требования ГОСТ к сыру.

Раздел 2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

Тема 1.1. Ферменты. Получение сычужного сгустка

Тема 1.2.Подготовка молока к сычужному свертыванию.

Тема 1.3. Обработка сычужных сгустков

Раздел 3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

Тема 1.Общая технология сыра. Формование, прессование и посолка сыра

Тема 2. Созревание сыра.

Тема 3. Биохимические процессы, протекающие при созревании сыра.

Тема 4.Особенности технологии отдельных видов сыров

Тема 5.Контроль производства сычужных сыров.

Тема 6.Контроль производства казеина и казеинатов.

Тема 7. Классификация сыров.

Тема 8. Технология плавленых сыров.

Тема 9. Оборудование для производства сыра и других белковых продуктов.

Раздел 4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

Тема 1.Технология продуктов из молочной сыворотки.

Тема 2.Технологические расчеты при производстве различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки. Действующие нормативные документы.

Раздел 5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Тема 1.Оценка качества и пороки плавленых сыров.

Раздел 6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Расчет и подбор технологического оборудования.

Тема 1. Построение графиков работы машин и аппаратов.

Тема 2. Мойка и дезинфекция технологического оборудования.

Тема 3. Санитарно – техническое оборудование

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3.Общая трудоёмкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	165
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	110
Самостоятельной работы обучающегося	55
Учебная практика	72
Производственная практика	36
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 05.01.	накопительная оценка
УП 05.01	дифференцированный зачет
ПП 05.01	дифференцированный зачет
ПМ 05.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации

Раздел 1. Организация сельскохозяйственного производства.

Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Предмет и метод организации с/х производства.

Тема 1.2. Специализация. Размеры с/х производства.

Тема 1.3. Организация использования средств производства.

Раздел 2. Организация трудовых отношений на с/х производстве.

Тема 2.1. Организация труда.

Тема 2.2. Организация материального стимулирования работников.

Тема 2.3. Организация внутрисельскохозяйственных отношений.

Раздел 3. Организация отраслей животноводства.

Тема 3.1. Основы организации животноводства.

Тема 3.2. Организация скотоводства.

Раздел 4. Организация маркетинга и АХО предприятия.

Тема 4.1.Организация маркетинга.

Тема 4.2. Анализ хозяйственной деятельности предприятия.

Раздел 5. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве

Тема 5.1. Управление сельскохозяйственным производством.

Тема 5.2. Управление сельскохозяйственным производством.

Тема 5.3. Управление персоналом.

Тема 5.4. Стратегический менеджмент.

Составители: Коновалова Е.Л., Смирнова С.И.

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего

10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является адаптированной образовательной вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

-приемки и определения качественных показателей поступающего молока;

- распределения поступившего сырья на переработку;

- первичной обработки сырья;

- контроля качества;

контроля качества сырья и продукции;

-выбора технологической карты производства;

- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров.
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов;

уметь:

- вести процесс производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и т.д.), а также детских молочных смесей;
- принимать из аппаратного отделения (цеха) пастеризованное молоко и доводить его до температуры сквашивания;
- наполнять емкости пастеризованным молоком и охлажденным до температуры сквашивания молоком;
- определять количество закваски по расчетным формулам технологической инструкции;
- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта (кефир, ацидофилин, простокваша и т.д.), а при производстве сладкой продукции- сахарный сироп;
- перемешивать заквашенное молоко, наблюдать за температурой созревания и кислотностью продукта;
- регулировать по приборам автоматического контроля работу термостатной камеры, подачу охлаждающей смеси в рубашку танков или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;
- проверять по лабораторным анализам готовность сквашенного молока;
- регулировать подачу продукции на разлив;
- приготавливать растворы применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта;
- осуществлять высокотемпературную тепловую обработку сырья и компонентов;
- заквашивать и сквашивать смесь специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;
- вносить компоненты или молочно-витаминные концентраты в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивать смесь с компонентами до получения однородной консистенции продукта;
- вести процессы гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также другие операции в соответствии с требованиями специальной рецептуры;
- оценивать качество кисломолочных и детских молочных продуктов и подготавливать их к сдаче;
- выполнять установленные нормы выработки;
- вести журнал учета;

- соблюдать правила технической эксплуатации оборудования, приспособлений, инструмента, контрольно-измерительных приборов;
- производить санитарную обработку оборудования и уборку рабочего места;
- применять передовые приемы и методы труда, экономно и рационально использовать сырьевые, энергетические и материальные ресурсы;
- вести техническую документацию;
- соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности, электробезопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего трудового распорядка.

знать:

- устройство обслуживающего оборудования;
- состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока, требования к качеству;
- технологию производства кисломолочных продуктов, детских молочных продуктов, казеиновых, лечебных препаратов и бактериальных заквасок;
- требования к качеству кисломолочных, детских и других готовых продуктов;
- назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
- нормы расхода используемого сырья и материалов;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов;
- правила ведения учета и отчетности;
- должностную инструкцию, методы рациональной организации труда на рабочем месте;
- основы экономики труда;
- требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего трудового распорядка.

3.Общая трудоёмкость профессионального модуля

Вид учебной работы	База основного общего образования, ч.
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	96
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	64
Самостоятельной работы обучающегося	32
Учебная практика	72
Форма контроля	тестирование
Форма аттестации:	
МДК 06.01.	зачет
УП 06.01	зачет
ПМ 06.01	экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК 06.01 Основы технологии производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Раздел 1. Общие правила безопасности.

Тема1.1 Безопасность труда на предприятиях молочной промышленности.

Тема1.2 Электробезопасность и пожарная безопасность.

Тема 1.3 Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве.

Раздел 2. Производство кисломолочных продуктов.

Тема 2.1 Ведение процесса производства кисломолочных продуктов(кефира, ацидофилина, простокваши) термостатным и резервуарным способом .

Тема 2.2 Прием из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.

Тема 2.3 Определения количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции.

Тема 2.4 Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши), а при производстве сладкой продукции – внесение в молоко сахарного сиропа.

Тема 2.5 Проверка по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока. Регулирование подачи заквашенного молока на разлив.

Тема 2.6 Ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах.

Тема 2.7 Прием кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере.

Тема 2.8 Контроль за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам.

Тема 2.9 Передача продукции в хладостат.

Тема 2.10 Контроль за охлаждением продукции в хладостате и передача ее по мере созревания в экспедицию.

Тема 2.11 Уборка рабочего места, приспособлений, инструментов, а также содержание их в надлежащем состоянии.

Тема 2.12 Ведение установленной технической документации.

Раздел 3. Производство детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов.

Тема 3.1 Ведение процесса производства детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов.

Тема 3.2 Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком.

Тема 3.3 Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции.

Тема 3.4 Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта.

Тема 3.5 Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта.

Тема 3.6 Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов.

Тема 3.7 Проверку по лабораторным анализам готовности сквашенного молока.

Тема 3.8 Регулирование подачи продуктов на розлив.

Тема 3.9 Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературную тепловую обработку сырья и компонентов.

Тема 3.10 Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки.

Тема 3.11 Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта.

Тема 3.12 Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры.

Тема 3.13 Оценку качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовку их к сдаче.

Тема 3.14 Приемка и передача смены.

Тема 3.15 Уборка рабочего места, приспособлений, инструментов, а также содержание их в надлежащем состоянии.

Тема 3.16 Ведение установленной технической документации

Составители: Гареев Р.Ш., Смирнова С.И.

4.5 Программы учебной практики (аннотации)

Профессиональный модуль

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья

УП.01.01 Выполнение работ по приемке и первичной обработке молочного сырья

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка и первичная обработка молочного сырья.

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающихся должен:

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;

уметь:

- отбирать пробы молока;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность молока;
- определять титруемую и активную кислотность молока;
- определять плотность и температуру замерзания молока;
- выявлять фальсификацию молока;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль приемки сырья;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать емкости для хранения молока и молочных продуктов;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных и продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов;

- обеспечивать нормальный режим работы оборудования;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

знать:

- общие сведения о молочном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока;
- микробиологические и биохимические показатели молока;
- изменения химического состава и свойства молока, ингибирующие и нейтрализующие вещества в молоке;
- требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;
- ход приемки сырья;
- режимы первичной переработки молочного сырья;
- формы и правила ведения первичной документации;
- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов, для транспортировки и хранения молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- принцип действия оборудования по первичной обработке молока.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2 Контролировать качество сырья.

ПК 1.3 Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 - 108 часов (3 недели)

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

УП.02.01 Выполнение работ по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся

должен :

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;

- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 02 – 144 часа (4 недели)

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

УП.03.01 Выполнение работ по производству различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Общие компетенции:

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 – 144 часа (4 недели)

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

УП.04.01 Выполнение работ по производству различных сортов сыра и продуктов из молочной сыворотки

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров.

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;

- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режим мойки оборудования, форм, инвентаря.

Профессиональные компетенции:

- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Общие компетенции:

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

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 04 – 72 часа (2 недели)

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
УП.05.01 Участие в работах по управлению структурным подразделением
организации

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся

должен :

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 05 – 72 часа (2 недели)

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

УП.06.01 Выполнение работ по производству кисломолочных и детских молочных продуктов

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся

должен :

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;
- распределения поступившего сырья на переработку;
- первичной обработки сырья;
- контроля качества;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров.
- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов;

уметь:

- вести процесс производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и т.д.), а также детских молочных смесей;
- принимать из аппаратного отделения (цеха) пастеризованное молоко и доводить его до температуры сквашивания;
- наполнять емкости пастеризованным молоком и охлажденным до температуры сквашивания молоком;
- определять количество закваски по расчетным формулам технологической инструкции;
- вносить бактериальную закваску в молоко в зависимости от вида продукта (кефир, ацидофилин, простокваша и т.д.), а при производстве сладкой продукции- сахарный сироп;
- перемешивать заквашенное молоко, наблюдать за температурой созревания и кислотностью продукта;
- регулировать по приборам автоматического контроля работу термостатной камеры, подачу охлаждающей смеси в рубашку танков или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;
- проверять по лабораторным анализам готовность сквашенного молока;
- регулировать подачу продукции на разлив;
- приготавливать растворы применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта;
- осуществлять высокотемпературную тепловую обработку сырья и компонентов;
- заквашивать и сквашивать смесь специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;
- вносить компоненты или молочно-витаминные концентраты в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивать смесь с компонентами до получения однородной консистенции продукта;
- вести процессы гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также другие операции в соответствии с требованиями специальной рецептуры;
- оценивать качество кисломолочных и детских молочных продуктов и подготавливать их к сдаче;
- выполнять установленные нормы выработки;
- вести журнал учета;
- соблюдать правила технической эксплуатации оборудования, приспособлений, инструмента, контрольно-измерительных приборов;
- производить санитарную обработку оборудования и уборку рабочего места;
- применять передовые приемы и методы труда, экономно и рационально использовать сырьевые, энергетические и материальные ресурсы;
- вести техническую документацию;
- соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности, электробезопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего трудового распорядка.

знать:

- устройство обслуживающего оборудования;
- состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока, требования к качеству;

- технологию производства кисломолочных продуктов, детских молочных продуктов, казеиновых, лечебных препаратов и бактериальных заквасок;
- требования к качеству кисломолочных, детских и других готовых продуктов;
- назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
- нормы расхода используемого сырья и материалов;
- требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов;
- правила ведения учета и отчетности;
- должностную инструкцию, методы рациональной организации труда на рабочем месте;
- основы экономики труда;
- требования безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены, внутреннего трудового распорядка.

Профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 6.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.

ПК 6.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 06 – 72 часа (2 недели)

4.6 Программы производственной практики (аннотации)

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
 - выбора технологической карты производства;
 - изготовления производственных заквасок и растворов;
 - выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

уметь:

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

знать:

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 02 – 108 часов (3 недели).

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к

конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

иметь практический опыт:

- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок из пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;

уметь:

- учитывать поступающее сырье по количеству и качеству;
- сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей;
- вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла и напитков из пахты в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- обеспечивать условия хранения масла в камерах;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла и напитков из пахты;
- контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка;

знать:

- требования к сырью при выработке масла и напитков из пахты;
- технологические процессы производства масла и напитков из пахты;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и напитков из пахты;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

Общие компетенции:

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

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

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

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 – 72 часа (2 недели)

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.04 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров.

уметь:

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение;
- учитывать количество продуктов из молочной сыворотки;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;

- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря;

знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;
- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;
- причины возникновения брака и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- режим мойки оборудования, форм, инвентаря.

Профессиональные компетенции:

- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

Общие компетенции:

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

4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 04 – 72 часа (2 недели)

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.05 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 05 – 36 часов (1 неделя)

Программа производственной практики (преддипломной)

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является обязательной частью АОПССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка и первичная обработка молочного сырья
- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
- Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
- Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
- Организация работы структурного подразделения

2. Место практики в структуре АОПССЗ

Производственная (преддипломная) практика входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи практики- требования к результатам

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты

4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.

ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.

ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

5. Организация работы структурного подразделения

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки и определения качественных показателей поступающего молока;

-распределения поступившего сырья на переработку;

-первичной обработки сырья;

-контроля качества;

-контроля качества сырья и продукции;

-выбора технологической карты производства;

-изготовления производственных заквасок и растворов;

- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких пастообразных продуктов детского питания;
- анализа и контроля качества перерабатываемых сливок и пахты;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки масла и напитков из пахты;
- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыров;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

4.Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

5.Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики составляет 144 часа (4 нед.).

5. Требования к условиям реализации АОПССЗ, ресурсному обеспечению

5.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

Педагогические работники, обеспечивающие образовательный процесс прошли повышение квалификации, в том числе по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которые учитываются при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы, при необходимости, могут быть привлечены социальный педагог, педагог - психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

В учебном процессе по реализации профессионального цикла участвует 14 преподаватель, из них: 3 преподавателя имеют ученое звание кандидата наук, 4 преподавателей имеют первую категорию.

№ п/п	Фамилия И.О. преподавателя	Дисциплина	Квалификация по диплому о высшем образовании	Ученая степень, категория	Повышение квалификации, стажировка
1	Абзалилова Альбина Муратовна	Охрана труда	Высшее, 2000 г. Уральская государственная академия ветеринарной медицины Специальность: Ветеринария Квалификация: Ветврач-Зооинженер ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Педагогика и психология общего и профессионального образования, (профессиональная переподготовка).2016 г.	кандидат вет.наук	ТАТ, Оператор ЭВМ, г. Троицк, 2001 г.; ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.; ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
2	Андреев Алексей Александрович	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Высшее, 1986 г. Челябинский политехнический институт Специальность: Экономика и организация машиностроительной промышленности Квалификация: инженер-экономист.	кандидат эконом. наук	Курсы ПК по программе «Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в СПО» ФГБОУ ВО ЮУрГАУ 2016 г., 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГПИУ», «Педагогика и методика преподавания дисциплин социально-экономического и правового циклов», 2018 г., 16 ч.
3	Гареев Рашит Шарифулович	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов и продуктов из молочной сыворотки	Высшее, 1978 г. Троицкий ветеринарный институт Специальность: Зоотехния Квалификация: Зооинженер. Высшее, Пед. факультет ветеринарной академии им. К.И. Скрябина Специальность: Зоотехния Квалификация: Преподаватель с/х техникумов и школ.	первая	ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2015 г., 72ч.; Сертификат Цент компьютерного обучения «Специалист» при МГТУ им. Н.Э. Баумана, пользователь современного компьютера, 2016г.
4	Гендина Татьяна Николаевна	Физическая культура	Высшее, 2003 г. Челябинский государственный педагогический университет, Специальность: «Педагогика и методика начального образования» Квалификация: Учитель начальных классов ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГГУ», 2017 г. (магистратура) Физическая культура магистр педагогическое образование.	высшая	ФГБОУ ВО «УГАВМ» Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения г. Троицк 2015 г.72ч ФГБОУ «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет», Теоретико-методическое обеспечение и организация внедрения комплекса ГТО в условиях модернизации высшего образования2016 г, 16 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Использование дистанционных образовательных технологий в профессиональном образовании"г. Троицк 2016 г.72 ч ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
5	Дедина Мария Николаевна	Иностранный язык (английский)	Высшее, 2001г. Современный гуманитарный институт, Направление: «Юриспруденция» Присуждена степень бакалавра юриспруденции	первая	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч.

			Автономная некоммерческая организация ВО «Университет Российского инновационного образования», Преподавание английского языка в общеобразовательном учреждении, Учитель английского языка, (профессиональная переподготовка) 2017 г., 720 ч.		АНО ИНО «Профессионал», Основы теории обучения и преподавания английского языка, 2018 г., 90 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
6	Дипринда Наталья Васильевна	Основы социологии и политологии	Высшее, 2008 г. Челябинский государственный университет, Специальность: «История» Квалификация: Историк, преподаватель истории.	первая	ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Методика разработки электронного учебника, 2015 г., 72 ч.; ЮУрГАУ ИВМ, курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч. ООО «ВНОЦ «СОТех», Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «История» в организациях среднего профессионального образования с учётом требований ФГОС СПО, 2018 г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
7	Жданов Виктор Васильевич	Техническая механика	Высшее, 1993 г. Уфимское высшее военное авиационное училище лётчиков, Специальность: Командная тактическая авиация Квалификация: Лётчик-инженер ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Теория и методика профессионального обучения" Троицк, (профессиональная переподготовка) 2015г., 512ч.	без категории	ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании" г. Троицк, 2016 г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Пользователь персонального компьютера" г. Троицк, 2016г., 72ч. «УМЦ» ОГКОУ «Центр гражданской обороны и защиты населения Челябинской области» Программа повышения квалификации должностных лиц и специалистов ГО и РСЧС, 2018 г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Прикладная механика и основы расчета, проектирования, конструирования и моделирования систем, деталей и узлов с/х машин» 2018г., 36 ч
8	Жукова Кристина Николаевна	Правовые основы профессиональной деятельности	Высшее: 2015 г. Троицкий филиал Челябинского государственного университета; Специальность: Юриспруденция, Квалификация: Юрист.	без категории	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Школа начинающего преподавателя, 2017 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГГПУ», «Педагогика и методика преподавания дисциплин социально-экономического и правового циклов», 2018 г., 16 ч
9	Зайцева Любовь Васильевна	Физика	Высшее, 1973 г. Челябинский педагогический институт, Специальность физика Квалификация учитель физики.	первая	Курсы ПК по программе «Инновационные технологии и организация производства в АПК», г. Москва, ФГБОУ ДПОС «РАКО АПК» 2015 г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк. 2017 г. 72ч ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование:

					методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГПУ», «Методика преподавания естественнонаучных и точных дисциплин», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Современные методы преподавания естественнонаучных дисциплин (физика, математика) в высшей школе, 2018г., 72ч
10	ИзмоденоваАльфияРахимовна	Инженерная графика Метрология и стандартизация	Высшее, 1975 г. Челябинский институт механизации и электрификации сельского хозяйства Специальность: Механизация сельского хозяйства Квалификация: Инженер-механик Преподаватель с/х технических дисциплин. Московская ордена Трудового Красного Знамени Институт инженеров с/х производства им. В.П. Горячкина, Педагогическое отделение по специальности «механизация с/х», Преподаватель сельскохозяйственных дисциплин, 1989 г.	без категории	ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Пользователь персонального компьютера" г. Троицк, 2016 г., 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика, 2018г., 36 ч
11	Карташов Дмитрий Николаевич	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности	Высшее, 2001г. Уральская государственная академия ветеринарной медицины Специальность: Зоотехния; Квалификация: Зооинженер. ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения АПК» "Инновационные технологии и организация производства в АПК" г. Москва, (профессиональная переподготовка)2015 г., 512ч. ФГБОУ ВО "ЮУрГАУ" Теория и методика профессионального обучения" г. Троицк, (профессиональная переподготовка), 2015 г., 600ч. ООО Учебный центр «Профессионал», Информационные технологии в профессиональной деятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель информационных технологий, 2018 г. 600ч.	первая	ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Методика разработки электронного учебника" г. Троицк. 2016 г., 72ч. 2017 г. Стажировка, «1С-Бухгалтерия, версия 8.3» ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
12	Коновалова Елена Леонидовна	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	Высшее, 1985 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Ветеринария Квалификация: Ветеринарный врач. ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Экономика и менеджмент организации, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 504ч.	кандидат биол. наук	ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет», Психолого-педагогическая подготовка преподавателя высшей школы, 2012 г., 72ч.; ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Инновационные технологии и организация производства в АПК, 2015 г., 72 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование дистанционных образовательных технологий в

					профессиональном образовании, 2016 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО "ЮУрГАУ", Экономика, менеджмент, организация производства на предприятиях АПК г. Троицк, 2017 г., 36 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
13	Лушникова Наталья Александровна	География	Высшее, 1997 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Ветеринария; Квалификация: Ветеринарный врач зооинженер. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч.; АНО ДПО "Межрегиональная Академия СиПК", "Педагогическое образование: преподаватель географии" г. Москва, (профессиональная переподготовка) 2018 г., 512ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 2018 г. (магистратура) Экология и природопользование	первая	АНО ДПО УЦ ПК «ПрофСтандарт», переподготовка, Пользователь ПК, 2014 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании" г. Троицк, 2017 г., 72ч.; ФГБОУ ВО ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», Государственное и муниципальное управление, 2018 г., 72 ч.
14	Маркелова Евдокия Константиновна	Русский язык и литература Русский язык и культура речи	Высшее, 2001 г. Кустанайский государственный университет; Специальность: Русский язык и литература Квалификация: Преподаватель русского языка и литературы	Без категории	ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании" г. Троицк, 2016 г., 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
15	Милогородская Алена Александровна	Психология личности и профессиональное самоопределение	Высшее 2015 г. «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова» Специальность: Педагогика и психология Квалификация: Педагог-психолог	без категории	ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
16	Набоков Михаил Анатольевич	Основы философии Философия	Высшее, 1991 г. Уральский социально-политехнический институт; Специальность: Теория социально-политехнических отношений; Квалификация: Политолог.	первая	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», курсы ПК по программе «Методика разработки электронного учебника», 2015г ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016 г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Методика разработки электронного учебника" г. Троицк, 2016 г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017 г., 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование:

					методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГГПУ», «Педагогика и методика преподавания дисциплин историко-философского и культурологического циклов», 2018 г., 16 ч.
17	Нехорошков Виктор Геннадьевич	Электротехника и электронная техника	Высшее, 1982 г. Уральский электромеханический институт инженеров железнодорожного транспорта; Специальность: Электрификация железнодорожного транспорта, Квалификация: Инженер путей сообщения-электромеханик	без категории	
18	Новожилов Владимир Николаевич	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности	Высшее, 1994 г. военное Алматинское высшее пограничное командное училище, Специальность: Командная, тактическая ОБЖ; Квалификация: Офицер пограничных войск, преподаватель ОБЖ.	первая	МКУ «Гражданская защита города Троицка» по категории специалист ГО и ЧС, 2014 г., 36ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
19	Олеярник Наталья Андреевна	Химия	Высшее, 1971 г. Уральский государственный университет, Специальность: Биология Квалификация: Биолог, преподаватель биологии и химии.	высшая	ОГУ «Областной центр информационного и материально-технического обеспечения образовательных учреждений Челябин. обл.», Информационно-коммуникационные технологии в преподавательской деятельности учителя-предметника, 2006 г., 72ч.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ ДПОС «РАКО АПК» по программе «Инновационные технологии и организация производства в АПК», г. Москва, 2015 г. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГГПУ», «Методика преподавания естественнонаучных и точных дисциплин», 2018 г., 16 ч.
20	Порозова Елена Владимировна	История Обществознание (вкл. экономику и право)	Высшее, 2013г. ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный университет; Специальность: История; Квалификация: преподаватель истории Историк.	первая	УГАВМ курсы ПК по программе «Методика разработки электронного учебника», , 2015 г.; ЮУрГАУ ИВМ курсы ПК по программе «Использование дистанционных образовательных технологий в профобразовании», 2016г.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании г. Троицк, 2017г., 72ч ООО «ВНОЦ «СОТех», Проектирование и методики реализации образовательного процесса по предмету «История» в организациях среднего профессионального образования с учётом требований ФГОС СПО, 2018 г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.

21	Смекалин Игорь Васильевич	Математика Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрии	Высшее, 1985 г. Балашовский государственный педагогический институт, Специальность: Математика и физика; Квалификация: Учитель математики и физики Высшее, 2010 г. «Белгородский инженерно-экономический институт, Специальность: Энергетика теплотехнологии; Квалификация: Инженер.	первая	Саратовский госуниверситет им. Н.Г. Чернышевского, курс «Основы информатики и вычислительной техники», 1985г.; Саратовский госуниверситет им. Н.Г. Чернышевского, курс «Основы информатики и вычислительной техники (часть 2-ая)», 1986г.; ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Правовое обеспечение и технологии инклюзивного образования в образовательных организациях, 2017 г., 72 ч.; Стажировка, ОАО АЭС Инвест, 2016 г.
22	Смирнова Светлана Ивановна	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Высшее, 1985 г. Троицкий ветеринарный институт, Специальность: Зоотехния; Квалификация: Зооинженер. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч. ФГБОУ ВПО «Магнитогорский ГТУ им. Г.И. Носова», Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (профессиональная переподготовка) 2018 г., 512 ч.	первая	ЧОУОО Общество «Знание» России, Пользователь персонального компьютера, 2010г.; Стажировка в ООО «ЦЗП», 2016 г.; Стажировка в ОСП СК "Ромкор", 2017г. ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании" 2018 г., 72 ч.
23	Степанова Ксения Вадимовна	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Высшее, 2011 г. УГАВМ, Специальность: Ветеринария Квалификация: Ветеринарный врач. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Теория и методика профессионального обучения, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512 ч.	Без категории	ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Организация образовательного процесса с использованием инновационных методов обучения, 2015 г., 72ч.; ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Особенности организации и методического сопровождения образовательного процесса в среднем профессиональном образовании" г. Троицк, 2016 г., 72ч.
24	Титова Наталия Валерьевна	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик	Высшее, 2011 г. Уральская государственная академия ветеринарной медицины Специальность: Зоотехния Квалификация: Зооинженер. ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова «Горизонт», Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (профессиональная переподготовка) 2015 г., 512ч. ФГБОУ ВО "ЮУрГАУ" Аспирантура "Ветеринария и зоотехния" г. Троицк, 2017г., преподаватель-исследователь.	Без категории	УГАВМ, курсы «Пользователь IBMPC», 2005 г., 40ч. ФГБОУ «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», Школа начинающего преподавателя, 2014 г., 72ч.; Стажировка в ООО «ЦЗП», 2016 г. ФГБОУ ВО «ЮУрГАУ» "Использование электронных образовательных технологий в профессиональной деятельности" г. Троицк, 2018 г. 72ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Оборудование, прогрессивные технологии производства, химические и физико-биологические аспекты переработки сельскохозяйственной продукции, экологии и физиологии питания человека, 2018 г., 36 ч

		производства кисломолочных и детских молочных продуктов			
25	Толстых Валентина Викторовна	Экология Биология Экологические основы природопользования	Высшее, 2003 г. УГАВМ Специальность: Ветеринария; Квалификация: Ветеринарный врач. АНО ДПО «Межрегиональная Академия строительного и промышленного комплекса», Педагогическое образование – преподаватель биологии, (профессиональная переподготовка) 2018 г., 512ч. ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 2018 г. (магистратура) Экология и природопользование	первая	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Использование электронных образовательных технологий в профессиональном образовании, 2017г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.
26	Хабибулина Раиса Ахметовна	Автоматизация технологических процессов	Высшее, 1993 г. Свердловский инженерно-педагогический институт, Специальность: Профессиональное обучение и технические дисциплины Квалификация: Инженер-педагог.	без категории	ФГБОУ «Южно-Уральский государственный аграрный университет», Пользователь персонального компьютера, 2016г., 72 ч. ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ», «Инклюзивное образование: методология и технологии и реализация в условиях внедрения ФГОС», 2018 г., 16 ч.

5.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение реализации АОПССЗ отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе: организации безбарьерной архитектурной среды; – организации рабочего места обучающегося. Учебные помещения оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Учебный процесс специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице.

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Кабинет русского языка и литературы (414)	Серия плакатов «Синтаксис русского языка» Серия портретов русских писателей 19 века Аудиозапись произведения Чехова А. П. «Вишневый сад» Аудиозапись произведения Некрасова Н. А. «Кому на Руси жить хорошо» Технические средства обучения: Ноутбук Lenovo G50-45	Русский язык Литература Русский язык и культура речи
Кабинет иностранного языка (409)	Стенд «Английские писатели и поэты» Стенд «Английская грамматика»	Иностранный язык

	Стенд «Великобритания» Технические средства обучения: Ноутбук	
Кабинет социально-экономических дисциплин (320)	Видеоматериал «История России» Слайды по разделу «История первобытности» Слайды по разделу «Античность» Слайды по разделу «Образование Древнерусского государства» Слайды по разделу «Основные сферы общества» Слайды по разделу «Социальные отношения» Слайды по разделу «Правоотношения» Технические средства обучения: Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XII 10 (3D))	История Обществознание экономику и право) (включая
Кабинет географии (34)	Стенд «Политическая карта мира» Карта «Животный и растительный мир» Технические средства обучения: Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6" WXGA ACB\Cam\$; - видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301 Проекционный экран	География
Кабинет биологии (14)	Микроскопы Стенды: Стеллаж с чучелами птиц и мелких млекопитающих Стенд «Пойкилотермные (хладнокровные) животные Челябинской области» Стенд «Классификация групп организмов» Стенд «Смена полового и бесполового поколений у высших растений» Стенд «Родословное древо растительного мира, биологическая номенклатура, древо животного мира» Стенд «Съедобные растения Троицкого района» Стенд «Районирование Челябинской области» Технические средства обучения: Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6" WXGA ACB\Cam\$; - видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301; - проекционный экран	Биология
Спортивный зал	Мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура

Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда (10)	Противогаз марки ГП-5 Стенд «Государственная символика» Стенд «Гражданская оборона» Стенд «Здоровый образ жизни и медицинская подготовка» Плакаты по разделу «Основы военной службы» Фильмы по разделам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»; «Государственная система обеспечения личной безопасности»; «Основы медицинских знаний»; «Основы обороны государства» Технические средства обучения: Проектор Acer projector P 1163 Экран на штативе Apollo-T 200*200 Ноутбук Acer PB TE-69-KB	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности Охрана труда
Кабинет математики (217)	Плакаты; модели многогранников; модели комбинации фигур.	Математика Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
Кабинет информатики (414)	ПК (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Технические средства обучения: Аппаратные средства – Персональный компьютер; – Принтер; – Проектор; – Устройства для ввода информации и манипулирования экранными объектами — клавиатура и мышь	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет социально-экономических дисциплин (312)	Видеофильм «Афинская школа» Технические средства обучения: Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XP 10 (3D) (переносной)	Основы философии Основы социологии и политологии Философия
Кабинет экологии (13)	Стенды: «Палеозойская эра»; «Мезозойская эра»; «Кайнозойская эра»; «Вертикальное распределение гидробионтов»; «Зимующие животные и растения Челябинской области»; «Земная кора»; «Биогенетический закон»; «Родословное древо животного мира»; Технические средства обучения: Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6" WXGA ACB\Cam\$; - видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301	Экология

	- проекционный экран	
Кабинет экологических основ природопользования (37).	Стенды: «Примеры наземных цепей питания»; «Связи между элементами агроэкосистемы»; «Биоценоз дубравы»; «Пять основных этапов формирования концепции экологии»; «Озоновый слой»; Портреты ученых Технические средства обучения: Мультимедийный комплекс: - ноутбук ACER AS; 5732ZG-443G25Mi15,6" WXGA ACB\Cam\$; - видеопроектор ACER incorporated X113, Model PSV1301; - проекционный экран	Экологические основы природопользования
Кабинет обеспечения профессиональной деятельности (318)	Видеоматериал «Уголовное право» Слайды по разделу «Уголовный процесс» Слайды по разделу «Гражданское право» Слайды по разделу «Гражданский процесс» Слайды по разделу «Судебная система РФ» Слайды по разделу «Предварительное следствие и судебное разбирательство» Технические средства обучения: Мультимедиа в комплекте (ноутбук Dell Inspiron N5050, проектор Acer XP 1 (3D)	Правовые основы профессиональной деятельности
Кабинет Менеджмента (319)	Учебные Плакаты: «Типы организационных структур ОПФ предприятий»; «Финансовый механизм предприятий»; «Функции менеджмента»; «Структура менеджмента»; «Особенности агромаркетинга»; «Управление и анализ в структуре маркетинга»; «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»; Стенды: «Основные глобальные проблемы человечества»; «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»; Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни» Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента» Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами» Раздаточный материал по разделам «Система Энергоменеджмента (ЭМ) на	Основы экономики, менеджмента и маркетинга ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

	предприятия», «Современная энергетическая политика», «Структура менеджмента на предприятиях» Технические средства обучения: Калькулятор САУИНА СА-52011; Проектор Acer projector P 1163; Экран на штативе Apollo-T 200*200; Ноутбук Acer PB TE-69-KB.	
Кабинет графики (1)	Инженерной Плакаты: «Шрифт чертежный»; «Нанесение размеров»; «Разновидности графических изображений»; «Сопряжения»; «Проецирование на три плоскости»; «Чертежи геометрических тел»; «Выбор изображений на чертеже»; «АксонOMETрические проекции»; «Разрезы»; «Разрезы сложные»; «Сечения»; «Классификация сечений»; «Выносные элементы. Условности и упрощения»; «Обмер деталей и нанесение размеров на чертежах»; «Наименования элементов деталей»; «Этапы выполнения эскиза»; «Шпоночные соединения»; «Последовательность выполнения зубчатого зацепления»; «Изображение и обозначение резьбы»; «Условные обозначения стандартных деталей»; «Неразъемные соединения деталей»; «Сборочные чертежи»; «Деталирование»; «Кинематические схемы» Стенд «Уклон. Конусность» Стенд «Изображение и обозначение резьбы» Стенд «Изображение крепежных деталей» Стенд «Соединение призматической шпонкой. Шлицевые соединения Стенд «Условные изображения швов сварных соединений» Стенд «Зубчатые передачи» Стенд «Групповой чертеж детали»	Инженерная графика

	Стенд «Сборочный чертеж» Макеты геометрических тел: цилиндр, конус, призма (шестигранная, трехгранная, четырехгранная), конус усеченный, пирамида (шестигранная, трехгранная), сфера с различными вырезами Видеофильмы по разделам «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение». «История развития чертежа», «Нанесение размеров на чертежах», «Геометрические построения», «Проекционное черчение», «Машиностроительное черчение», «Виды, разрезы, сечения, «Разъемные и неразъемные соединения, «Зубчатые передачи», «Сборочные чертежи», «Деталирование», «Различные схемы» Технические средства обучения: Проектор мультимедийный ; Ноутбук Acer Group; Проекционный экран	
Кабинет Технической механики (423)	Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы статики» Стенд «Основные формулы расчёта растяжения и сжатия» Стенд «Основные формулы расчёта на растяжение и сжатие» Стенд «Основные уравнения движения точки» Стенд «Основные формулы расчёта работы, мощности, КПД» Стенд «Уравнения расчёта фрикционных передач, зубчатых передач, червячных передач.» Стенд «Уравнения расчёта ремённых передач, цепных передач» Слайд – фильмы по разделу «Статика» Слайд – фильмы по разделу «Основы сопротивления материалов» Слайд – фильмы по разделу «Элементы кинематики и механики»; Слайд – фильмы по разделу «Детали механизмов и машин» Макеты: «Винтовой механизм», «Дисковая фрикционная передача», «Домкрат винтовой», «Клиноременная передача», «Кривошипно-шатунный механизм», «Кулачковый механизм», «Кулисный механизм», «Машина Атвуда», «Механизм 3-х передач», «Механизм мальтийского креста», «Модель безступенчатого вариатора», «Модель бессемеровский конвертор», «Модель зубчатой передачи», «Модель кулачкового механизма», «Модель муфты», «Модель параллелепипеда», «Модель центробежного регулятора», «Модель эксцентрикового механизма», «Образцы резьб», «Передача с	Техническая механика

	винтовыми зубчатыми шестернями», «Передача с коническими шестернями», «Передача с цилиндрическими шестернями», «Планетарный редуктор», «Плоскоременная передача», «Пресс гидравлический», «Реверсивный механизм», «Реечный механизм», «Фрикционная дисковая передача», «Цепная передача», «Цилиндрический реверсивный механизм», «Червячная передача», «Шарнир ГУКА», «Эксцентриковой механизм». Плакаты по разделу «Сопротивление материалов» Плакаты по разделу «Детали машин» Технические средства обучения Проектор Acer projector P 1163 Экран на штативе Apollo-T 200*200 Ноутбук Acer PB TE-69-KB	
Кабинет Технологии молока и молочных продуктов (25)	Стенд «Правила работы в лаборатории» Портрет Павлова И.П. Стенд «Молочные продукты» Стенд «Технология производства сыра» Стенд «Сыры» Стенд «Технология производства молочных продуктов» Плакат «Основные исследования молока» Атлас по убою и первичной переработки КРС, свиней Технические средства обучения: Комплект мультимедиа: - ноутбук; - проектор Epson EMP-S; - экран на штативе	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов и продуктов из молочной сыворотки
Кабинет Технологического оборудования молочного производства (25)	Стенд «Правила работы в лаборатории» Портрет Павлова И.П. Стенды: «Молочные продукты»; «Технология производства сыра»; «Сыры»; «Технология производства молочных продуктов» Плакат «Основные исследования молока» Атлас по убою и первичной переработки КРС, свиней Технические средства обучения: Комплект мультимедиа: - ноутбук; - проектор Epson EMP-S;	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

	- экран на штативе	
Лаборатория физики (417)	Люксметр ТКА-Люкс Психрометр Тонометр Дозиметр бытовой ДРГБ-90 Секундомер Технические средства обучения: Прибор для проекционной записи на экран Проектор мультимедийный Viewsonic Ноутбук Lenovo G570	Физика Астрономия
Лаборатория химии (116)	Весы «KERN»- Весы ВЛР-200 Колориметр КФК ФЭК Метр-рН Иономер И-160 Набор химической посуды (штатив для пробирок, пробирки, держатель для пробирок, штатив для бюреток, бюретка, воронки, мерные стаканы, цилиндры, колбы, пробирки мерные, фильтры бумажные, спиртовка, набор индикаторов) Набор реактивов органических и неорганических веществ Рефрактометр RL 2 Стенд «Классы неорганических соединений» Стенд «Периодическая система элементов Д.И. Менделеева» Стенд «Растворимость кислот, оснований и солей в воде» Стенд «Количественные величины в химии» Стенд «Электроотрицательность и средство к электрону» Стенд «Круговорот азота» Стенд «Круговорот кислорода» Стенд «Общая схема круговорота воды» Стенд «Круговорот фосфора» Стенд «Круговорот серы» Коллекция металлов, волокон, пластмасс, минералов и горных пород, изделий из стекла Технические средства обучения: Ноутбук , проектор , экран	Химия

Лаборатория Электротехники и электронной техники (114)	Лабораторный стенд «Уралочка» Плакаты: Условные обозначения элементов электрических схем Машины постоянного и переменного тока Трансформаторы, трёхфазный, и т.д. Демонстрационные материалы: макеты приборов измерения тока макеты приборов измерения напряжения макеты трансформаторов тока Видеоматериалы (учебные фильмы): «Двигатели» «Пускатели» «Редукторы» «Трансформаторы» Технические средства обучения: Ноутбук, проектор, экран	Электротехника и электронная техника
Лаборатория Автоматизации технологических процессов (25)	Стенд «Правила работы в лаборатории» Портрет Павлова И.П. Стенды: «Молочные продукты»; «Технология производства сыра»; «Сыры»; «Технология производства молочных продуктов» Плакат «Основные исследования молока» Атлас по убою и первичной переработки КРС, свиней Технические средства обучения: Комплект мультимедиа: - ноутбук; - проектор Epson EMP-S; - экран на штативе	Автоматизация технологических процессов
Лаборатория Метрологии и стандартизации (2)	Образцы шероховатости поверхностей; Образцы резьб; Штангенциркуль; Радиусные шаблоны; Резьбомеры; Плакаты: «Допуски гладких конических сопряжений и углов»; «Отклонение формы деталей»; «Посадки подшипников качения»; «Типы посадок»; «Поля допусков валов для размеров от 1 до 500 мм»; «Классы точности»; «Сопряжения деталей и основные термины» Стенд «Стандарт предприятия» Макеты: Макет посадки с зазором; Макет посадки с натягом; Макет посадки переходной; Учебные видеофильмы: «История развития стандартизации»; «Основные понятия и термины метрологии»; «Общие принципы стандартизации»; «Стандартизация и сертификация»; «Допуски и посадки в машиностроении»;	Метрология и стандартизация

	Apollo-T Ноутбук ASUS K40AF M320/2Gb/250	
Помещение для самостоятельной работы аудитория № 420. 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, главный корпус	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.)Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № A0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)	
Помещение для самостоятельной работы, аудитория №412 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2 учебный корпус	Системный блок -10 штук, монитор – 10 штук, Windows XP Home Edition 2002 г.	
Помещение для самостоятельной работы аудитория № 226 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Климова, 2, учебный корпус	Системный блок - 10 штук, монитор - 10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 1С:предприятие 8, Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. Лицензионный договор № 810 Т от 22.09.16 г.	
Помещение для самостоятельной работы аудитория № 42. 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Гагарина, 13, 1-й учебный корпус	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № A0009141844/165/44 от 04.07.2017 г.)	

Помещение для самостоятельной работы студентов 457100, Челябинская обл., г. Троицк, ул. Советская, 42, 2-й учебный корпус, аудитория № 38.	Системный блок - 10 штук, монитор -10 штук. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293 Антивирус Kaspersky Endpoint Security (лицензионный договор № 181/л/699Т от 07.07.2016 г., срок действия – до 07.07.2018 г.) Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro» (сублицензионный договор № A0009141844/165/44 от 04.07.2017 г., срок действия – до 04.07.2018 г.)	
--	--	--

Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (место для стрельбы)
Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть "Интернет"; актовый зал.

5.3 Требования к информационному обеспечению

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания; укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Имеется свободный доступ к электронной базе учебно-методических комплексов дисциплин и междисциплинарных курсов, в том числе к методическим указаниям по выполнению практических и самостоятельных работ. Доступ к электронной базе осуществляется по локальной сети техникума. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по адаптированной образовательной программе подготовке специалистов среднего звена обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы:

1. Вестник Курганского государственного университета. Серия Технические науки
2. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
3. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
4. Известия вузов. Пищевая технология
5. Молочная промышленность - *печатный экземпляр*
6. Молочное и мясное скотоводство - *печатный экземпляр*

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Электронные источники:

1. Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа») <http://biblioclub.ru/>;
2. ООО «Образовательно-Издательский центр «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>

3. ООО «Ай Пи Эр Медиа», ЭБС «Библиокомплектатор»
<http://www.bibliocomplectator.ru/>
4. Справочные Правовые Системы (СПС) КонсультантПлюс (увеличение шрифта).
5. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com> (увеличение масштаба страницы; бесплатное мобильное приложение для слабовидящих)

Перечень лицензионного программного обеспечения образовательной программы:

1. MyTestXPRo 11.0
2. Windows XP Home Edition OEM Software
3. Microsoft Office Basic 2007
4. 1С: Предприятие-8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
5. Windows 7 Home Basic OA CIS and GE
6. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level
7. Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71
8. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

5.4 Требования к учебно-методическому обеспечению

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Учебно – методическое обеспечение
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
собственными методическими материалами

№ п/п	Название дисциплины	Авторы	Название	Год утверж дения
Общеобразовательный цикл				
	БД.01 Русский язык	Маркелова Е.К.	БД.01 Русский язык Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.02 Литература	Маркелова Е.К.	БД.02 Литература Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.03 Иностранный язык	Дедина М.Н., Печёркин А.С., Адаева Д.А., Ягудина Л.А	БД.03 Иностранный язык Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
		Дедина М.Н.	Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.04 История	Порозова Е.В.	БД.04 История Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.05 Обществознание (вкл. экономику и право)	Порозова Е.В.	БД.05 Обществознание (включая экономику и право) Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов ; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.06 Математика: алгебра и начало математического	Смекалин И.В.	БД.06 Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы	2017

	анализа, геометрия		для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.06 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.07 Физическая культура	Гендина Т.Н.	БД.07 Физическая культура Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.107 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.07 Физическая культура Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовая подготовка форма обучения очная	2017 2017
	БД.08 Основы безопасности и жизнедеятельности	Новожилов В.Н.	БД.08 Основы безопасности и жизнедеятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.107 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД.09 Экология	Вахмянина С.А. Лушникова Н.А. Толстых В.В. Лушникова Н.А. Толстых В.В.	БД.09 Экология Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.09 Экология Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	БД. 10 География	Лушникова Н.А.	БД.10 География Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.10 География Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности	2017

			19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	БД. 11 Физика	Зайцева Л.В.	БД.11 Физика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.11 Физика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная БД.11 Физика Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017 2017
	ПД.01 Химия	Олеярник Н.А.	ПД.01 Химия Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПД.01 Химия Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПД.01 Химия Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017 2017

	ПД.02 Биология	Толстых В.В. Вахмянина С.А. Лушникова Н.А. Толстых В.В.	ПД. 02 Биология Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПД. 02 Биология Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ПД.03 Информатика	Карташов Д.Н.	ПД.03 Информатика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПД.03 Информатика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
Общий-гуманитарный и социально-экономический цикл				
	ОГСЭ.01 Основы философии	Набоков М.А. Домогалова О.И.	ОГСЭ.01 Основы философии Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка форма обучения очная	2017
	ОГСЭ.02 История	Порозова Е.В.	ОГСЭ.02 История Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; форма обучения очная; базовая подготовка	2017
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Дедина М.Н. Печеркин А.С. Адаева Д.А. Ягудина Л.А. Дедина М.Н.	ОГСЭ.03 Иностранный язык Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОГСЭ.03 Иностранный язык Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; форма обучения очная; базовая	2017

			подготовка	2017
	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Маркелова Е.К.	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; форма обучения очная; базовая подготовка	2017
	ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии	Дипринда Н.В.	ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОГСЭ.06 Философия	Домогалова О.И., Набоков М.А.	ОГСЭ.06 Философия Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОГСЭ.07 Физическая культура	Гендина Т.Н. Ляшова Т.А. Медведева А.В.	ОГСЭ.07 Физическая культура Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОГСЭ.07 Физическая культура Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ЕН.01 Математика	Смекалин И.В.	ЕН.01 Математика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ЕН.01 Математика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения	2017 2017

			очная	
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Толстых В.В. Вахмянина С.А. Лушникова Н.А.	ЕН.02 Экологические основы природопользования Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ЕН.02 Экологические основы природопользования Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ЕН.03 Химия	Олеярник Н.А.	ЕН.03 Химия Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ЕН.03 Химия Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ЕН.03 Химия Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017 2017
	ЕН.04 Информатика	Карташов Д.Н.	ЕН.04 Информатика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ЕН.04 Информатика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017

	ОП.01 Инженерная графика	Измоденова А.Р.	ОП.01 Инженерная графика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ОП.01 Инженерная графика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОП.02 Техническая механика	Жданов В.В.	ОП.02 Техническая механика Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ОП.02 Техническая механика Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОП.03 Электротехника и электронная техника	Нехорошков В.Г.	ОП.03 Электротехника и электронная техника Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ОП.03 Электротехника и электронная техника Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Степанова К.В.	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017

			ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Степанова К.В.	ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017 2017
	ОП.06 Автоматизация технологических процессов	Хабибулина Р.А.	ОП.06 Автоматизация технологических процессов Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.06 Автоматизация технологических процессов Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Данилина Е.А. Карташов Д.Н. Карташов Д.Н.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017

	ОП.08 Метрология и стандартизация	Измоденова А.Р.	ОП.08 Метрология и стандартизация Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.08 Метрология и стандартизация Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	Жукова К.Н.	ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Андреев А.А.	ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017
	ОП.11 Охрана труда	Абзалилова А.М.	ОП.11 Охрана труда Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ОП.11 Охрана труда Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017 2017

	ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	Новожилов В.Н.	ОП.12 Безопасность жизнедеятельности Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ОП.12 Безопасность жизнедеятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
	ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья	Смирнова С.И.	ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			Методические рекомендации по прохождению УП.01.01 Выполнение работ по приемке и первичной обработке молочного сырья	2017
	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Гареев Р.Ш.	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов	2017

			детского питания Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная Методические указания по выполнению курсовой работы ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Методические рекомендации по прохождению УП.02.01Выполнение работ по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания Методические рекомендации по прохождению ПП.02.01 производственной практики (по профилю специальности)	2017 2017 2017
	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Титова Н.В. Смирнова С.И. Титова Н.В.	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная Методические рекомендации по прохождению УП.03.01Выполнение работ по производству различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты Методические рекомендации по прохождению ПП.03.01 производственной практики (по профилю специальности)	2017 2017 2017 2017 2017

	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Смирнова С.И.	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			Методические рекомендации по прохождению УП.04.01Выполнение работ по производству различных сортов сыра и продуктов из молочной сыворотки Методические рекомендации по прохождению ПП.04.01 производственной практики (по профилю специальности)	2017
	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	Коновалова Е.Л. Посесерова И.Ю.	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			ПМ.05 Организация работы структурного подразделения Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая подготовка; форма обучения очная	2017
			Методические рекомендации по прохождению УП.05.01Участие в работах по управлению структурным подразделением организации	2017
			Методические рекомендации по прохождению ПП.05.01 производственной практики (по профилю специальности)	2017
	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства	Титова Н.В.	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов; базовая	2017

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами АОПССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся лиц имеющих инвалидность и лиц с ограниченными возможностями здоровья, и выпускников имеющих инвалидность и выпускников с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья установлены с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося лица имеющего инвалидность или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). Предусмотрено при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОПССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов созданы следующие фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям учебного плана

1. Вопросы и задания для контрольных работ;

2. Вопросы и задания для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов;
3. Темы рефератов, докладов, творческих заданий;
5. Тематика курсовых работ;
6. Тестовые задания;
7. Практические задания;
8. Производственные задачи;
9. Контрольно-оценочные средства (для проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов);
10. Контрольно-оценочные средства для проведения экзаменов (квалификационных);
11. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

6.2 Программа государственной итоговой аттестации

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации АОПССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, Троицким аграрным техникумом Южно-Уральский ГАУ разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и другое. Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для проведения государственной итоговой аттестации разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает при необходимости предоставление технических средств и оказание технической помощи. Форма проведения государственного экзамена для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Приём и первичная обработка молочного сырья (на примере молокоприёмного пункта).

2. Технология производства сливочного масла (на примере гормолзавода).
3. Технология переработки побочной продукции из молочного сырья (на примере гормолзавода).
4. Технология производства продуктов из молочной сыворотки (на примере молочного завода).
5. Технология производства творога разной жирности (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
6. Технология производства сметаны (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
7. Технология производства сливочного масла (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
8. Технология производства кефира (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
9. Технология производства сметаны (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
10. Технология производства творога (на примере предприятия по переработке молока).
11. Технология производства сыра (на примере сырзавода).
12. Технология производства мягких сыров (на примере сырзавода).
13. Технология производства сливок (на примере гормолзавода).
14. Технология производства ряженки (на примере молокоперерабатывающего предприятия).
15. Технология производства йогурта (на примере гормолзавода).

6.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Техникумом. Объем ВКР определяется исходя из специфики специальности. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу "Отчет о научно-исследовательской работе"», ГОСТ 7.1.-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и другим нормативным документам. (Приложение 2,3,4,5,6)

Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности и включают в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (задание на ВКР, другие, при необходимости).

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название

темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- Указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- Постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- Интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

6.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные во ФГОС СПО по специальности. Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается профессиональным образовательным учреждением с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации, относительно условий и видов труда.

7. Характеристика социокультурной среды профессионального образовательного учреждения, обеспечивающего социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Основными видами сопровождения учебного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья являются:

- организационно-педагогическое,
- психолого-педагогическое,
- профилактически-оздоровительное,
- социальное.

Предусмотрена возможность участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секций и творческих клубов; Предусмотрена возможность участия обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является неотъемлемой частью учебного процесса и предполагает выполнение следующих целей и задач.

Цели воспитательной работы:

Цель воспитательной работы состоит в формировании высоконравственной личности специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности обучающегося; компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

Задачи воспитательной работы

- координация и укрепление взаимодействия всех участников воспитательного процесса;
- создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании, насилию;
- совершенствование содержания и механизмов нравственного, гражданско-правового, патриотического, художественного, трудового, эстетического и физического воспитания студентов;
- формирование патриотизма, активности, инициативности, культуры, умения жить и работать в условиях современных экономических преобразований;
- оказание помощи семье в решении проблем воспитания, организация психолого-педагогического просвещения родителей, усиление роли семьи в воспитании детей;
- использование отечественных традиций и глубокого уважения к традициям многонациональной культуры, интернационализма и толерантности;

Планирование воспитательной работы строится на следующих принципах:

- принцип гуманизации основан на признании личности обучающегося как самоценности; уважения ее уникальности и своеобразия, защите и охране достоинства и прав; формировании потребности к здоровому образу жизни; приобщении молодых людей к ценностям мировой и отечественной культуры;
- принцип профессиональной направленности учитывает овладение будущими специалистами этическими нормами профессионального сообщества, формирование ответственности за результаты своей профессиональной деятельности, содействие в

развитии их профессиональных склонностей, дарований специальных способностей;

- принцип воспитывающего обучения предполагает использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин, формирования положительной мотивации к самообразованию и саморазвитию, а также ориентацию на творческо-практическую внеучебную деятельность;

- принцип системности предполагает установление связей между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;

- принцип демократизации предполагает равноправие и социальное партнерство субъектов воспитательной деятельности, наличие и функционирования системы студенческого самоуправления и механизма ее эффективного взаимодействия с административно-управленческими структурами училища;

- принцип стимулирования построен на моральном и материальном поощрении обучающихся за их успехи в учебной, научной, творческой, спортивной, общественной и других видах деятельности.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско - патриотическое и правовое;
- культурно - массовое и художественно - эстетическое;
- спортивно – оздоровительное;
- экологическое;
- профессионально- трудовое;
- нравственно - эстетическое.

При реализации воспитательной деятельности в техникуме профессорско-преподавательский состав ориентируется на определенные целевые установки, которые выполняются поэтапно и заключаются в следующем:

- адаптация к новой системе обучения;
- введение в специальность;
- создание коллектива групп;
- формирование основ общей культуры;
- формирование личности обучающегося;
- укрепление дисциплины;
- сплочение коллектива групп;
- организация товарищеской взаимопомощи;
- формирование основ общественной культуры;
- углубленное изучение специальности;
- формирование самостоятельности актива и группы;
- формирование навыков самоуправления.

Воспитательная среда формируется с помощью комплекса мероприятий, предполагающих:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;

- формирование гражданской позиции, патриотических чувств, ответственности, приумножение нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, правил хорошего тона, сохранение и преумножение традиций учебного заведения;

- создание условий для удовлетворения потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.

Основные формы реализации:

- участие в городских, областных конкурсах творческих работ;
- участие в спартакиадах, КВН, олимпиадах, а также мероприятиях военно-патриотической и правовой направленности, большое внимание в учебном заведении

уделяется пропаганде здорового образа жизни;

Важным требованием при реализации воспитательной деятельности является создание психолого-педагогических условий организации воспитательного процесса, суть которого заключается в следующем:

- соединение личностных ориентиров обучающихся и общественных интересов;
- органичное включение воспитательной деятельности, конкретных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся, их социально - педагогической поддержки;
- формирование планов воспитательной деятельности и проведение мероприятий на основе изучения интересов обучающихся;
- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы с обучающимися на активность и деятельность самих обучающихся, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- использование в воспитательной деятельности положительного влияния наиболее активных, увлеченных, целеустремленных и успешных обучающихся на своих сокурсников;
- формирование установки на престижность и почетность участия обучающихся во внеаудиторной жизни учебного заведения. Создание системы морального поощрения обучающихся за результаты их участия во внеаудиторной жизни техникума.

7.1 Средства воспитательного процесса

№	Объект	Адрес	Площадь	Средства оснащения
1	Спортивный зал	ул. Климова 2	426,4м ²	Шведская стенка 5 шт.; гимнастическая скамья 6 шт.; навесные турники 2 шт.; гимнастический козёл 2 шт.; гимнастический мостик 1 шт.; гимнастический мат 5 шт.; волейбольные стойки 4 шт.; волейбольная сетка 2 шт.; баскетбольное кольцо 2 шт.; теннисный стол 3 шт.; ракетки теннисные 14 шт.; теннисные мячи 28 шт.; теннисные мячи большие для метания 23 шт.; теннисная сетка 7 шт.; рулетка 1 шт.; фишки 5 шт.; обручи 4 шт.; клюшка хоккейная 2 шт.; цифровое табло 1 шт.; эстафетные палочки 24 шт.; гантели резиновые 2 шт.; гимнастический коврик 2 шт.; мячи для шейпинга большие 2 шт.; штанга 1 шт.; блины для штанги 8 шт.; ядро 9 шт.; диск для метания 3 шт.; набивные мячи 7 шт.; граната для метания 2 шт.; антенны волейбольные 2 шт.; скакалки 30 шт.; гири 3 шт.; волейбольные мячи 18 шт.; баскетбольные мячи 20 шт.; футбольные мячи 6 шт.; форма волейбольная 10 шт.; манишки 9 шт.; флажки 4 шт.; манишки для номеров 27 шт.; номера нагрудные 27 шт.; секундомеры 2 шт.; свистки 3 шт.; колодки для лёгкой атлетики 4 пары; шиповки 2 пары; Флаг РФ; подставки для флагов 2 шт.; аудимагнитофон 1 шт.
2	Актальный зал	ул. Климова 2	335,7м ²	Мультимедийный проектор – 1шт.; ноутбук – 1шт.; вокальная и акустическая радиосистема с микшерным пультом – 1шт.; акустическая система – 2 шт.; микрофон радиосистемы – 1 шт.; пианино «ритм» - 1шт.; пульт микшерный» - 1шт.; баян – 1шт.; комплексное оснащение световым механическим оборудованием сцены.
3	Кабинет по воспитательной работе	ул. Климова 2	15,4м ²	Компьютер – 1шт.; принтер – 1шт.; сканер -1 шт.
4	Кабинет социального педагога	ул. Климова 2	15,2м ²	Компьютер – 1шт.; принтер – 1шт.
5	Кабинет психолога	ул. Климова 2	16,0м ²	Ноутбук – 1шт.; «песочная терапия» - 1шт.; мольберт – 1шт.; музыкальный центр – 1шт.
6	Актальный зал	ул. Красногвардейская 2а общ.№1	95,4м ²	Стол – 25 шт.; лавки – 23 шт.; акустическая система – 2 шт.; телевизор – 1 шт.; музыкальный центр – 1 шт
7	Спортивно-оздоровительная	ул. Красногвардейск	26,1м ²	Стол теннисный – 1 шт.; ракетки теннисные 4 шт.; теннисные мячи 10 шт.; теннисная сетка 1 шт.

	комната	ая 2а, общ.№1		
8	Актальный зал	ул. Пионерская 55, общ.№2а	67,4м ²	Телевизор – 1 шт.; музыкальный центр – 1 шт.; акустическая система – 2 шт.; столы – 2 шт.; лавки – 5 шт.; стол теннисный – 1шт.; ракетки теннисные 4 шт.; теннисные мячи 10 шт.; теннисная сетка 1 шт.
9	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	ул. Климова 2		Футбольные ворота 2 шт.; турник уличный 2 шт.; яма для прыжков в длину с разбега; полоса препятствий.
10	Спортивно-оздоровительная комната	ул. Климова 2	30,0м ²	Маты – 2 шт.; тренажер ролик 1 шт.; обручи – 4 шт.
11	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы			
12	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть "Интернет"			

7.2 График спортивных секций (спортзал Троицкого аграрного техникума)

№ п/п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Место проведения, тренер
1	Волейбол, женский, мужской		16:00 – 18:00		18:00-20:00	16:00 – 18:00	Гареев Рашид Шарифулович Преподаватель ТАТ ЮрГАУ
2	Настольный теннис, женский, мужской	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00		16:00-18:00	Гареев Рашид Шарифулович Преподаватель ТАТ ЮрГАУ
3	Баскетбол, женский, мужской	16:00 – 18:00		18:00-20:00	16:00 – 18:00		Медведева Анна Владимировна Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
4	Легкая атлетика, женская, мужская	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	16:00 – 18:00		Гендина Татьяна Николаевна Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
5	Лыжный спорт, женский, мужской	16:00 – 18:00		16:00 – 18:00		16:00 – 18:00	Ляшова Татьяна Аркадьевна Преподаватель ТАТ ЮУрГАУ
	Айкидо, женщины, мужчины	18:00 – 20:00		16:30 – 18:30			Спорт зал ТАТ Евстигнеев Валерий Иванович

В техникуме управление воспитательной деятельностью возложено на заместителя директора по воспитательной работе.

Важным участком воспитательной работы в техникуме является функционирование Методического объединения классных руководителей. За каждой учебной группой закреплён классный руководитель из числа опытных преподавателей.

Родительский комитет помогает в создании условий равноправного, творческого, заинтересованного взаимодействия семьи и техникума, оказании родителям помощи в организации педагогического самообразования, в выработке умений и навыков по воспитанию детей, привлечения родителей к активному взаимодействию с общественностью.

На официальном сайте университета и на информационных стендах отражается вся информация, касающаяся студенческой жизни техникума.

Студенты - волонтеры техникума активно сотрудничают с детским домом, городским обществом инвалидов, городским советом ветеранов. Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Особое внимание уделяется воспитательной работе в общежитии, которая включает в себя:

- проведение лекций и встреч со специалистами по профилактике правонарушений, венерических заболеваний;
- организация и проведение собраний, смотров- конкурсов, концертов художественной самодеятельности;
- проведение спортивных мероприятий, соревнований между комнатами, этажами.

Преподаватели физической культуры организуют физкультурно- оздоровительную и социально-спортивную работу среди обучающихся и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях, проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады. Преподаватели и студенты техникума активно принимают участие, как в регистрации, так и в сдаче норм ГТО. Свыше тридцати человек награждены знаком отличия.

В техникуме проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения.

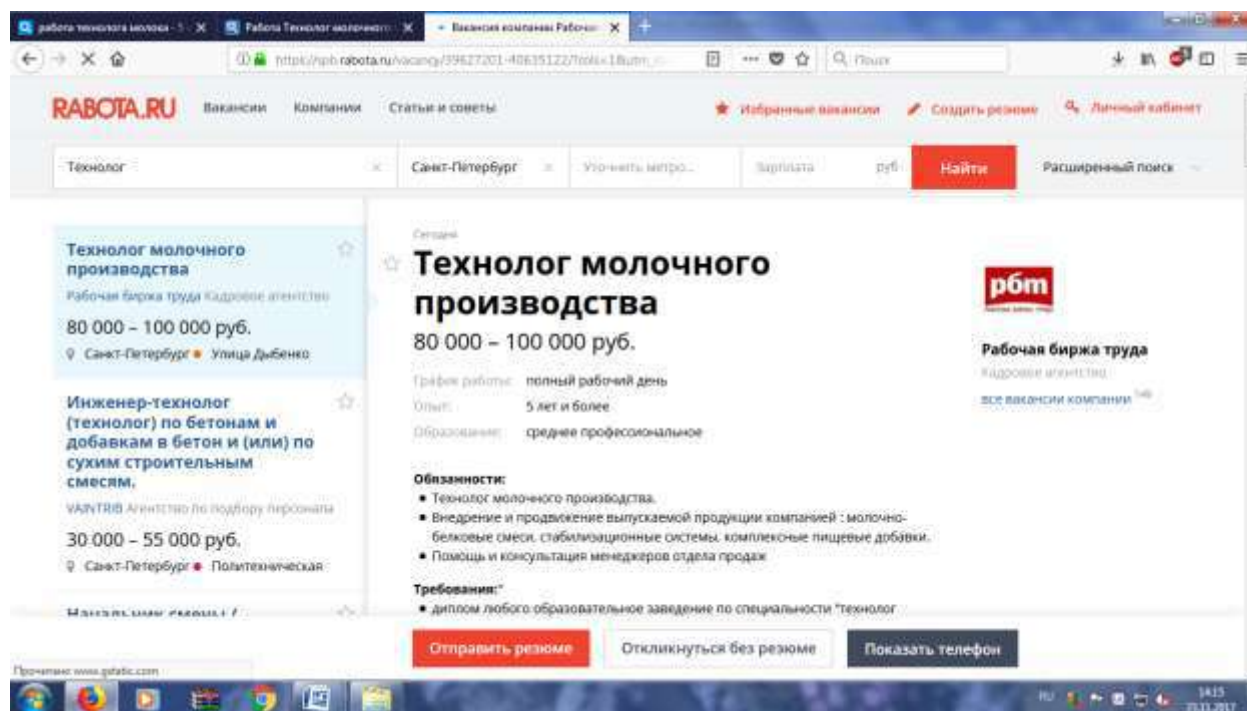
Документы регламентирующие воспитательную деятельность:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Конвенция о правах ребенка,
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. N 159-ФЗ
- Приказы и другие руководящие документы Министерства образования и науки РФ;
- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
- Положение «О Родительском комитете»;
- Положение «О методическом объединении классных руководителей»;
- Положение «О классном руководителе Троицкого аграрного техникума»;
- Положение «О комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений»;
- Положение « Об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Положение «О совете профилактики правонарушений»
- Программа по профилактике преступлений и правонарушений среди работников и обучающихся;
- План воспитательной работы

7.3 График кружков по интересам

№ п/п	Название	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Место проведения, руководитель
1	Студенческий социально-психологический клуб «Познай себя»				16:030-17:30		Климова 2, каб.№204 Хакимова Э.Р.
2	Танцевальная студия «Эдельвейс»	17:00-19:00		17:00-19:00		17:00-19:00	Актовый зал ИВМ Стельникова В.В.
3	Вокальная студия «Визави»	18:00-19:00		18:00-19:00	18:00-19:00		Общежитие 2А Кондратьева Е.С
4	Ансамбль ложкарей «Русская душа»		19:00-20:00		19:00-20:00		Общежитие 2А Кондратьева Е.С
5	Волонтерское движение ЮУрГАУ		17:00-19:00				I аудитория ИВМ Толстых Валерия

8. Приложения



работа технолога молочного - 1 X Табаса Технолог молочного X Вакансия Технолог молочного X m.hh.ru/vacancy/19548956?utm_source=hh&utm_medium=... X

https://m.hh.ru/vacancy/19548956?utm_source=hh&utm_medium=... X

Технолог молочного производства

Краснобаковское МАСЛО, Торговый дом

Уровень зарплаты	Город	Требуемый опыт работы
от 50 000 до 70 000 руб.	Нижний Новгород	3-6 лет

Обязанности:

- технологический контроль процессов производства на всех стадиях;
- контроль качества сырья и выпускаемой продукции;
- усовершенствование производственных процессов, оптимизация рецептур;
- внедрение новых видов сырья и ингредиентов;
- разработка и внедрение новых видов продукции и товарных групп;
- разработка и составление технологической документации;
- обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- взаимодействие с контролирующими органами.

Требования:

- знание технологии переработки молока, знание рынка сырья и оборудования;
- опыт разработки и внедрения в производство новых продуктов;
- знание нормативной документации;
- опыт работы технологом молочного производства от 2-х лет.

Условия:

- работа на современном стабильном Нижегородском предприятии;
- трудоустройство в соответствии с ТК РФ, соц пакет.



Дата публикации вакансии
20 ноября 2017.

Вакансия дня

Главный бухгалтер (услуги)
от 50 000 до 55 000 руб.
Средняя Зарплата: Нижний Новгород

Тип вакансии
Прочие услуги

Прогнозируемый доход

14.18
23.11.2017

работа технолога молочной - X Табаса Технолог молочной X Вакансия Технолог молочной X

hh.ru

Вакансии Найти

Ищу работу Ищу сотрудников Помощь Компаниям Прометы

Откликнуться Показать контакты

Технолог молочного производства

ООО ГК Российское Молоко ✓

Уровень зарплаты	Город	Требуемый опыт работы
от 40 000 руб. на руки	Новоуральск	1–3 года

Обязанности:

- Организация и контроль технологического процесса изготовления молочных продуктов
- Выполнение планов производства молочной продукции
- Руководство цехом
- Ответственность, ведение производственных журналов

Требования:

- Среднее или высшее образование (по направлению пищевая промышленность, технология изготовления молочных продуктов)
- Опыт работы в аналогичной должности от 3 лет

Дата публикации вакансии
22 ноября 2017

Видный программист
от 30 000 до 35 000 руб.
8/15/23 Центральная Набережно-Самарская
Часть 18-31 Кварталы и Метро
Республика Татарстан, Казань

1419
23.11.2017

