

**БПОУ ОО «Омский техникум мясной и молочной  
промышленности»**

Утверждаю  
директор техникума

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/В.А. Ревякина

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**19.01.12 Переработки скота и мяса**

Квалификация

Жиловщик мяса и субпродуктов  
Изготовитель мясных полуфабрикатов  
Обвальщик мяса

Форма обучения

**очная**

**ОМСК  
2017**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 794

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский техникум мясной и молочной промышленности» (БПОУ ОО «ОТММП»).

**ОПОП ПКРС согласован:**

Пименов П.А., генеральный директор ЗАО МПК «Компур»

ПКРС по профессии утвержден приказом директора БПОУ ОО «ОТММП» № 51-д от 30 июня 2017 г.

## **Содержание**

### **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника техникума**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Компетентностная модель подготовки выпускника по профессии

### **3. Характеристика подготовки по профессии**

3.1. Нормативные сроки освоения профессии

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса**

4.1. Базисный учебный план

4.2. Учебный план

4.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС**

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Материально-техническое обеспечение

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

### **6. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

### **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС**

### **8. Программа ГИА**

### **9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса реализуется БПОУ ОО «ОТММП» по программе базовой подготовки.

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 794 от «02» августа 2013 года.

ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания рабочих учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии**

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса составляют:

- Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса; Приказ № 390 от 09.04.2015 г. министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в ФГОС СПО» (см. Приложение 1);
- Приказ № 464 от 14.06.2013 г. Минобрнауки России «Об

утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО».

– Приказ министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 года за №1580 о внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом № 464 от 14.06.2013 г.

– Положение о практике обучающихся осваивающих образовательные программы СПО, утвержденная приказом Министерством образования и науки РФ от 18.04.2013 года за №291.

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 года за №968.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Выпускник техникума в результате освоения ППКРС 19.01.12 Переработчик скота и мяса будет профессионально готов к деятельности:

выполнение работ по переработке скота и мяса и изготовлению мясных натуральных полуфабрикатов.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:  
скот всех видов;

продукты убоя;

мясо, субпродукты, мясные натуральные полуфабрикаты;

оборудование, инструменты и инвентарь для переработки скота и мяса;

технологические процессы переработки скота и мяса;

нормативно-техническая документация.

### **2.3. Компетентностная модель подготовки выпускника по профессии.**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

#### **Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и  
профессиональные компетенции

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
Прием и содержание скота.	ПК 1.1.	Выполнять прием скота.
	ПК 1.2.	Контролировать условия и режимы содержания скота на предубойной выдержке.
Первичная переработка скота.	ПК 2.1.	Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.
	ПК 2.2.	Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота.
	ПК 2.3.	Выполнять технологические процессы по переработке свиней.
Обвалка мяса скота всех видов.	ПК 3.1.	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
	ПК 3.2.	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

Жиловка мяса и субпродуктов.	ПК 4.1	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
	ПК 4.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов.	ПК 5.1	Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.2	Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
	ПК 5.3	Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и профессиональным модулям (см. Приложение 2)

### 3. Характеристика подготовки по профессии

#### 3.1. Нормативные сроки освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Жиловщик мяса и субпродуктов Изготовитель мясных полуфабрикатов Обвальщик мяса	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и

## тарифных разрядов (ОК 016-94)

при формировании ППКРС:

- обвальщик мяса - жиловщик мяса и субпродуктов;
- жиловщик мяса и субпродуктов - изготовитель мясных полуфабрикатов.

### 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

#### 4.1. Базисный учебный план

### БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

#### 19.01.12 Переработчик скота и мяса

основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация:

Жиловщик мяса и субпродуктов

Изготовитель мясных полуфабрикатов

Обвальщик мяса

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования –  
10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть циклов и раздела «Физическая культура» ОПОП</b>	<b>16</b>	<b>864</b>	<b>576</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>194</b>	<b>136</b>			



ОП.01	Основы анатомии сельскохозяйственных животных						1
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве						1
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности						1
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности			32			1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>590</b>	<b>400</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Прием и содержание скота</b>						1
МДК.01.01	Технология приема и содержания скота до убоя						1
<b>ПМ.02</b>	<b>Первичная переработка скота</b>						1
МДК.02.01	Технология переработки скота						1
МДК.02.02	Технология переработки мелкого рогатого скота						1
МДК.02.03	Технология переработки свиней						1
<b>ПМ.03</b>	<b>Обвалка мяса скота всех видов</b>						1
МДК.03.01	Технология обвалки мяса						1
<b>ПМ.04</b>	<b>Жиловка мяса и субпродуктов</b>						1
МДК.04.01	Технология жиловки мяса и субпродуктов						1
<b>ПМ.05</b>	<b>Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов</b>						1
МДК.05.01	Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов						1
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>80</b>	<b>40</b>			1
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b> (определяется образовательным учреждением)	<b>4</b>	<b>216</b>	<b>144</b>			
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>20</b>	<b>1080</b>	<b>720</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>						
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>19</b>		<b>684</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>					

<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>1</b>					
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы						
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>2</b>					
<b>Итого</b>		<b>43</b>					

#### **4.2. Учебный план**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования БПОУ ОО «ОТММП» по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Учебный план состоит из титульной части, графика учебного процесса, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии.

Учебный план регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы и определяет качественные и количественные характеристики ППКРС.

В соответствии с ФГОС в учебном плане полный курс освоения образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 65 недель.

Из них:

- обучение по учебным циклам составляет – 20 недель;
- учебная практика – 8 недель;
- производственная практика – 31 неделя;
- промежуточная аттестация – 2 недели;
- государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- каникулярное время – 2 недели.

При освоении ППКРС на базе основного общего образования нормативный срок освоения увеличен на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение – 57 недель;
- промежуточная аттестация – 3 недели;
- каникулярное время – 22 недели.

Учебный план определяет формы промежуточной аттестации. Учебные дисциплины и профессиональные модули, а также его составляющие междисциплинарные курсы и практики в том числе введенные за счет часов вариативной части ППКРС, являются

обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен комплексный;
- экзамен (квалификационный);

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

#### **Вариативная часть.**

ФГОС по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса предусматривает вариативную часть ППКРС в объеме 144 часа, которые использованы на увеличение времени отведенного на дисциплины и модули в обязательной части и на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. При формировании учебного плана вариативная часть использованная следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Увеличение времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Введение новых дисциплин
ОП.05	Адаптация на рынке труда		32
ОП.06	Охрана труда		32
ОП.06	Основы менеджмента, предпринимательская деятельность		40
ПМ	Профессиональные модули		
<b>ПМ.06</b>	<b>Формовка колбасных изделий</b>		40
МДК.06.01	Технология формовки колбасных изделий		

Учебный план специальности представлен в Приложении 3.

#### 4.3. Программы учебных дисциплин

Программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке программ учебных дисциплин и утверждены директором БПОУ ОО «ОТММП» (см. Приложение 4).

Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	ОУД.01 Русский язык	Приложение 4.1
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b>  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;</p> <p><b>уметь:</b>  осуществлять речевой самоконтроль;  оценивать устные и письменные</p>	

	<p>высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p>анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</p> <p>проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.02 Литература</b></p>	<p>Приложение 4.2</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b></p> <p>образную природу словесного искусства;</p> <p>содержание изученных литературных произведений;</p> <p>основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;</p> <p>основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;</p> <p>основные теоретико-литературные понятия;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>воспроизводить содержание литературного произведения;</p> <p>анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и</p>	

	<p>теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;</p> <p>соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;</p> <p>определять род и жанр произведения;</p> <p>сопоставлять литературные произведения;</p> <p>выявлять авторскую позицию;</p> <p>выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;</p> <p>аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;</p> <p>писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.03 Иностранный язык</b></p>	<p>Приложение 4.3</p>

1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b></p> <p>значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</p> <p>языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</p> <p>новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</p> <p>лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</p> <p>тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p><u>говорение</u></p> <p>вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–</p>	

	<p>побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <p>рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <p>создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</p> <p><u>аудирование</u></p> <p>понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</p> <p>оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</p> <p><u>чтение</u></p> <p>читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое)</p>	
--	--	--



	<p>в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p><u>письменная речь</u></p> <p>описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <p>заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.04 Математика</b></p>	<p>Приложение 4.4</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b></p> <p>значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</p> <p>значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</p> <p>универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</p>	

вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

## **АЛГЕБРА**

### **уметь:**

выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

### **Функции и графики**

#### **уметь:**

вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции; определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

## **Начала математического анализа**

### **уметь:**

находить производные элементарных функций;

использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

## **Уравнения и неравенства**

### **уметь:**

решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

## **комбинаторика, статистика и**

## **теория вероятностей**

### **уметь:**

решать простейшие комбинаторные

	<p>задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</p> <p><b>ГЕОМЕТРИЯ</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, <i>аргументировать свои суждения об этом расположении</i>;</p> <p>анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</p> <p>изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</p> <p><i>строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</i></p> <p>решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.05 История</b></p>	<p>Приложение 4.5</p>
<p>1. Место</p>	<p>Данная дисциплина относится к</p>	

дисциплины в учебном плане	общеобразовательному циклу.	
2.Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b></p> <p>основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; периодизацию всемирной и отечественной истории; современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</p> <p>основные исторические термины и даты;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</p>	
<b>Индекс и наименование дисциплины в</b>	<b>ОУД.06 Физическая культура</b>	Приложение 4.6

соответствии с учебным планом		
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p>влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</p>	

	<p>выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.07 ОБЖ</b></p>	<p>Приложение 4.7</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать</b></p> <p>основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</p> <p>потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</p> <p>основные задачи государственных</p>	

	<p>служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</p> <p>состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>основные виды военно-профессиональной деятельности;</p> <p>особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p> <p>требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</p> <p>предназначение, структуру и задачи РСЧС;</p> <p>предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</p>	
--	---	--



	оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.	
<b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>ОУД.08 Астрономия</b>	Приложение 4.8
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p>смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;</p> <p>смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;</p> <p>смысл физического закона Хаббла;</p> <p>основные этапы освоения космического пространства;</p> <p>гипотезы происхождения Солнечной системы;</p> <p>основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;</p> <p>размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;</p> <p><b>уметь:</b></p>	

	<p>приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;</p> <p>описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;</p> <p>характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;</p> <p>находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;</p> <p>использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на</p>	
--	--	--

	<p>любую дату и время суток для данного населенного пункта; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях."</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.09 Информатика</b></p>	<p>Приложение 4.9</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p>различные подходы к определению понятия «информация»; методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать 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</p>	

	<p>объекты или процессы;  использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;  назначение и функции операционных систем;  <b>уметь:</b>  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;</p>	
<b>Индекс и</b>	<b>ОУД.10 Физика</b>	<b>Приложение</b>

<p><b>наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>		4.10
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p><b>смысл понятий:</b> физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;</p> <p><b>смысл физических величин:</b> скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;</p> <p><b>смысл физических законов</b> классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;</p> <p><b>вклад российских и зарубежных ученых</b>, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p><b>описывать и объяснять физические явления и свойства тел:</b> движение небесных тел и искусственных</p>	

	<p>спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел;</p> <p>электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света;</p> <p>излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;</p> <p><b>отличать</b> гипотезы от научных теорий;</p> <p><b>делать выводы</b> на основе экспериментальных данных;</p> <p><b>приводить примеры, показывающие, что:</b> наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;</p> <p><b>приводить примеры практического использования физических знаний:</b> законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;</p> <p><b>воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать</b> информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.</p> <p><b>применять полученные знания для решения физических задач;</b></p> <p><b>определять</b> характер физического</p>	
--	--	--

	<p>процесса по графику, таблице, формуле;</p> <p><b>измерять ряд</b> физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.11 Химия</b></p>	<p>Приложение 4.11</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b></p> <p><b>важнейшие химические понятия:</b> вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;</p> <p><b>основные законы химии:</b> сохранения массы веществ, постоянства состава веществ,</p>	

	<p>Периодический закон Д.И. Менделеева;</p> <p><b>основные теории химии;</b> химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</p> <p><b>важнейшие вещества и материалы:</b> важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;</p> <p><b>уметь:</b> <b>называть:</b> изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре; <b>определять:</b> валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным</p>	
--	--	--



	<p>классам неорганических и органических соединений;</p> <p><b>характеризовать:</b> элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</p> <p><b>объяснять:</b> зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p><b>выполнять химический эксперимент:</b> по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</p> <p><b>проводить:</b> самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</p> <p><b>связывать:</b> изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</p> <p><b>решать:</b> расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</p>	
--	--	--

<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.12 Обществознание (включая экономику и право)</b></p>	<p>Приложение 4.12</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p>биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p> <p>тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>особенности социально-гуманитарного познания;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;</p> <p>устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p>	

	<p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания</p> <p>по заданным темам;</p> <p>систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p> <p>формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>подготавливать устное выступление,</p>	
--	--	--

	<p>творческую работу по социальной проблематике;</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.13 Биология</b></p>	<p>Приложение 4.13</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <p>основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;</p> <p>сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;</p>	

	<p>биологическую терминологию и символику;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов; решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию; выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей</p>	
--	--	--

	<p>местности;</p> <p>сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;</p> <p>анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;</p> <p>находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.14 География</b></p>	<p>Приложение 4.14</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «География» обучающийся должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p>	

<p>освоения дисциплины</p>	<p>основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований; особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда; <b>уметь:</b> определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни</p>	
--------------------------------	---	--

	<p>урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий; применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов; составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия; сопоставлять географические карты различной тематики;</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОУД.15 Экология</b></p>	<p>Приложение 4.15</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать/понимать:</b>  определения основных экологических понятий;  типы взаимодействия организмов;  законы конкурентных отношений в природе;  об отношениях организмов в популяциях;  о строении и функционировании</p>	



	<p>экосистем; законы биологической продуктивности; о саморазвитии экосистем; о биологическом разнообразии как важнейшем условии устойчивости популяций, биоценозов, экосистем; о биосфере как глобальной экосистеме; о месте человека в экосистеме Земли; о динамике отношений системы «природа—общество»; социально-экологические закономерности роста численности населения Земли, возможности влияния и перспективы управления демографическими процессами, планирование семьи; современные проблемы охраны природы; о современном состоянии и охране атмосферы; о рациональном использовании и охране водных ресурсов; об использовании и охране недр; о рациональном использовании и охране почв; о современном состоянии, использовании и охране растительности; о рациональном использовании и охране животных.</p> <p><b>уметь:</b> решать простейшие экологические задачи; использовать количественные показатели при обсуждении экологических и демографических проблем; объяснять принципы обратных связей в природе, механизмы регуляции и устойчивости в популяциях и биоценозах; строить графики простейших экологических зависимостей;</p>	
--	---	--

	<p>применять знания экологических правил при анализе различных видов хозяйственной деятельности;</p> <p>использовать элементы системного подхода в объяснении сложных природных явлений, демографических проблем и взаимоотношений природы и общества;</p> <p>определять уровень загрязнения воздуха и воды;</p>	
<b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>ОУД.16 Введение в профессию</b>	<b>Приложение 4.16</b>
1. Место дисциплины в учебном плане	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу (дополнительная дисциплина по выбору)</p>	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения профессии;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>общую характеристику профессии; требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;</p> <p>организацию и обеспечение образовательного процесса; формы и методы самостоятельной работы;</p> <p>основы информационной культуры студента.</p>	
<b>Индекс и наименование</b>	<b>ОУД.16 Деловой этикет и психология общения</b>	<b>Приложение 4.16</b>

<p><b>ДИСЦИПЛИНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ</b></p>		
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу (дополнительная дисциплина по выбору)</p>	
<p>2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b>  общее понятие об этической культуре и ее роли в обществе.  основы профессиональной этики; этикет, как составную часть внешней культуры личности.  психологические особенности делового общения и его специфику в сфере деятельности;  проявление индивидуальных особенностей личности в профессиональном общении;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности;</p> <p><b>уметь:</b>  соблюдать правила делового этикета; применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</p>	

<b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>ОУД.18 Мировые религии</b>	<b>Приложение 4.18</b>
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общеобразовательному циклу (дополнительная дисциплина по выбору)	
2. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b> основы вероучения изучаемых религий, представление об основных особенностях культа, его организации; основную терминологию и понятийный аппарат, относящихся к основным религиозным конфессиям, распространенным на территории нашей страны;</p> <p><b>уметь:</b> самостоятельно формулировать свою позицию; приобретать навыки аналитического мышления в области изучаемого предмета.</p>	
<b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>ОП.01 Основы анатомии сельскохозяйственных животных</b>	<b>Приложение 4.19</b>
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК 1 – ОК 7 ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2; ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3	
3. Знания, умения и навыки,	В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по	

формируемые в результате освоения дисциплины	<p>общефессиональным дисциплинам должен:</p> <p><b>уметь:</b>  определять топографическое расположение органов и частей тела сельскохозяйственных животных;  определять анатомические и возрастные особенности сельскохозяйственных животных;  использовать особенности строения организма сельскохозяйственных животных для получения продуктов заданного качества и свойств;</p> <p><b>знать:</b>  строение органов и тканей сельскохозяйственных животных;  физиологические функции органов и систем органов животных</p>	
<b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	Приложение 4.20
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу общефессиональных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК 1 – ОК 7 ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2; ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b>  выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  готовить растворы</p>	

	<p>дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности</b></p>	<p>Приложение 4.21</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин</p>	
<p>2.Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7</p> <p>ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2; ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p>	

	<p><b>знать:</b>          принципы рыночной экономики;          организационно-правовые формы организаций;          основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;          механизмы формирования заработной платы;          формы оплаты труда</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОП.04. Безопасность жизнедеятельности</b></p>	<p>Приложение 4.22</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7          ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2; ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b>          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</p>	

	<p>них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских</p>	
--	---	--



	<p>подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОП.05. Адаптация на рынке труда</b></p>	<p>Приложение 4.23</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин (вариативная часть)</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7  ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2;  ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>Составить грамотное заявление о поиске работы;</p> <p>Работать с различными источниками информации с целью поиска работы;</p> <p>Составить резюме;</p> <p>Грамотно заполнить трудовой договор при трудоустройстве;</p> <p>Составлять необходимый для трудоустройства пакет документов;</p> <p>Убедительно излагать и отстаивать свою позицию;</p> <p>Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>Основные положения Трудового</p>	

	<p>Кодекса РФ по вопросам трудоустройства, регистрации граждан в области трудоустройства;          Основные функции Государственной службы занятости;          Особенности регионального рынка труда, перечень и возможности социальных институтов, предоставляющих информацию о рынке труда для соискателей;          Виды и способы поиска работы;          Этические, правовые и психологические требования к поведению во время проведения деловых собеседований и самопрезентации с целью получения работы;          Основы управления стрессом и конфликтами.</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОП.06. Охрана труда</b></p>	<p>Приложение 4.24</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин (вариативная часть)</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7          ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2;          ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b>          Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами</p>	

	<p>профессиональной деятельности; Использовать средства индивидуальной и коллективной 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 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 хранения;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>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</p>	
--	--	--

	<p>последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>Порядок и периодичность инструктирования подчиненных (персонала);</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты работников.</p>	
<p><b>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ОП. 07 Основы менеджмента, предпринимательская деятельность</b></p>	<p>Приложение 4.25</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин (вариативная часть)</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7  ПК 1.1 - 1.2; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.2;  ПК 4.1 - 4.2; ПК 5.1 - 5.3; ПК 6.1 – ПК 6.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>планировать и контролировать работу подчиненных;</p> <p>применять различные методы управления в производственных ситуациях;</p> <p>обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы и масштаба предприятия при создании</p>	

	<p>конкретного собственного дела; определять источники информации и методы исследования потенциальных конкурентов, потребителей и товаров на конкретном рынке при создании собственного дела.</p> <p><b>знать:</b> управленческую структуру организации; принципы организации внутренней структуры управления; методы управления: административные, экономические, психологические; структуру трудового коллектива; основы психологии малых групп; принципы и методы работы в коллективе; принципы и направления организации труда, в т.ч. принципы организации труда руководителя; требования к деловым и психологическим качествам руководителя; социально-экономическую сущность предпринимательства; особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы; инвестиционная деятельность предприятия; методы нейтрализации предпринимательского риска; структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы.</p>	
--	--	--

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором техникума, согласованы с работодателями

<p><b>Индекс и наименование</b></p>	<p><b>ПМ.01. Прием и содержание скота</b></p>	<p>Приложение 4.26</p>
-------------------------------------	---	------------------------

<p><b>профессионального модуля, междисциплинарного курса в соответствии с учебным планом</b></p>	<p>МДК.01.01. Технология приема и содержания скота до убоя</p>	
<p>1. Место профессионального модуля в учебном плане</p>	<p>Данный профессиональный модуль относится к профессиональному циклу раздела профессиональные модули</p>	
<p>2.Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7 ПК 1.1,ПК 1.2</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b> приёма скота; содержание скота; <b>уметь:</b> соблюдать ветеринарно-санитарные требования к приёму скота; готовить кормушки и автопоилки для кормления и поения скота; пользоваться электропогонялками; взвешивать скот на механических и электронных весах; определять продуктивность скота по внешним признакам; сортировать скот по группам с учётом пола, возраста и упитанности; размещать скот в загонах; контролировать условия и режимы содержания скота до убоя; проводить мойку скота; оформлять сопровождающую документацию; <b>знать:</b> виды скота, перерабатываемого на предприятиях по производству</p>	

	<p>мяса и мясных продуктов;  направления продуктивности сельскохозяйственных животных;  характеристику пород крупного и мелкого рогатого скота и свиней  правила приёма скота;  ветеринарно-санитарные требования к приёму скота;  виды сопровождающей документации на скот;  правила размещения скота в сортировочных;  условия и режимы скота до убоя;  правила подготовки скота к убою;  требования действующего стандарта на скот для убоя.</p>	
<p><b>Индекс и наименование профессионального модуля, в соответствии с учебным планом</b></p>	<p><b>ПМ. 02 Первичная переработка скота</b>  МДК.02.01. Технология переработки скота  МДК.02.02. Технология переработки мелкого рогатого скота  МДК.02.03 Технология переработки свиней</p>	<p>Приложение 4.27</p>
<p>1. Место профессионального модуля в учебном плане</p>	<p>Данный профессиональный модуль относится к профессиональному циклу раздела профессиональные модули</p>	
<p>2.Формируемые компетенции</p>	<p>ОК1 – ОК 7  ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт</b>:  оглушения, убоя и обескровливания животных;  съемки шкур;  разделки туш;  взвешивание туш и полутуш;</p>	

	<p>сдачи продукции на охлаждение;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>выполнять технологические операции оглушение животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, в том числе молотом и стилетом);</p> <p>выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях;</p> <p>снимать шкуры с туш ручным и механическим способами;</p> <p>мездрить шкуры;</p> <p>проводить технологические операции удаления щетины, шпарки и опалки туш свиней;</p> <p>выявлять дефекты, ухудшающие товарный вид туши и исправлять их;</p> <p>извлекать внутренние органы;</p> <p>проводить туалет туш и полутуш;</p> <p>проводить распиловку туш;</p> <p>транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>характеристику основных технологических процессов переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней;</p> <p>устройство и принцип действия технологического оборудования;</p> <p>точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш;</p> <p>основные виды нормативно - технической документации</p> <p>государственные стандарты и технические условия на продукты убоя</p> <p>правила сдачи готовой продукции.</p>	
Индекс и	<b>ПМ. 03 Обвалка мяса скота всех</b>	Приложение



<p align="center"><b>наименование профессионального модуля, междисциплинарного курса в соответствии с учебным планом</b></p>	<p align="center"><b>ВИДОВ</b> МДК.03.01. Технология обвалки мяса</p>	<p align="center">4.28</p>
<p>1. Место профессионального модуля в учебном плане</p>	<p>Данный профессиональный модуль относится к профессиональному циклу раздела профессиональные модули</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – ОК 7 ПК 3.1, ПК 3.2</p>	
<p>3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля</p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b>          правки и заточки ножей          пользования защитными приспособлениями          разделки полутуш говядины и свинины          обвалки частей туш скота всех видов          обвалки голов крупного рогатого скота          обрезания пласта шпика со свиных полутуш  <b>уметь:</b>          производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднебрюшную;          производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю;          обваливать головы крупного рогатого скота;          срезать шпик со свиных полутуш;          соблюдать границы отделения</p>	

	<p>частей туши при разделке;  последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;  <b>знать:</b>  анатомическое строение туш всех видов скота;  типы сочленение костей скелета;  расположение мышечной, жировой, соединительной тканей у всех видов скота;  правила и схему разделки;  наименование частей туш;  границы отделения частей при разделке;  отличительные признаки правой и левой половины разных частей полутуши;  требования действующих стандартов на готовую продукцию;  виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;  приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;  способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства.</p>	
<p>Индекс и наименование профессионального модуля, междисциплинарного курса в соответствии с учебным планом</p>	<p><b>ПМ. 04 Жиловка мяса и субпродуктов</b>  МДК.04.01. Технология жиловки мяса и субпродуктов</p>	<p>Приложение 4.29</p>
<p>1. Место профессионального</p>	<p>Данный профессиональный модуль относится к профессиональному</p>	

модуля в учебном плане	циклу раздела профессиональные модули	
2.Формируемые компетенции	ОК 1 - ОК 7 ПК 4.1, ПК 4.2	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>жиловать и разбирать мясо по сортам; соблюдать установленные нормы соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; разрезать мясо на куски установленного размера; промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, от остатков пленки, жировые отложения, кровоподтеки; раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); определять сорт жилованного мяса; определять качество процесса жиловки мяса всех видов и</p>	

	<p>субпродуктов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>анатомическое строение туш всех видов скота расположение мышечной, жировой, соединительной тканей у всех видов скота;</p> <p>приемы и способы жиловки мяса (по видам);</p> <p>средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;</p> <p>допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловки;</p> <p>номенклатуру субпродуктов и разделения их на группы и категории;</p> <p>химический состав и пищевую ценность субпродуктов;</p> <p>технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;</p> <p>технологические требования к качеству жиловки;</p> <p>виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.</p>	
1. Место профессионального модуля в учебном плане	<p><b>ПМ.05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов</b></p> <p>МДК.05.01 Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов</p>	Приложение 4.30
2. Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – ОК 7</p> <p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3</p>	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>выполнения технологических</p>	

модуля	<p>операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;</p> <p>технического обслуживание оборудования для формовки; перевязывания батонов колбасных изделий вручную;</p> <p>укладки и транспортировки колбасных изделий;</p> <p>оформления необходимой документации.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>готовить оборудования для формования колбас к работе;</p> <p>вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;</p> <p>вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;</p> <p>перевязывать колбасные батоны для придания формы;</p> <p>накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;</p> <p>выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;</p> <p>паспортизировать продукцию;</p> <p>транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>устройство и принцип действия технологического оборудования;</p> <p>ассортимент и рецептуру колбасных изделий;</p>	
--------	---	--

	<p>виды колбасных оболочек,          требования к их подготовке;          технологию проведения вязки колбасных изделий;          требования к качеству формовке;          технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;          государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, варёные колбасы и фаршевую оболочку;          нормы расхода оболочек и фарша</p>	
1. Место профессионального модуля в учебном плане	<p><b>ПМ.06Формовка колбасных изделий</b>          МДК.06.01 Технология формовки колбасных изделий</p>	Приложение 4.31
2.Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – ОК 7          ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p>	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b>          выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;          изготовления мясных натуральных полуфабрикатов.  <b>уметь:</b>          выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;          соблюдать установленные нормы выработки,;          обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и</p>	

	<p>взвешивания полуфабрикатов; вести техническую документацию; выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции.</p> <p><b>знать:</b> номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов; виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования; назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов; требования действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов; основные технологические операции; производство натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины; правила ведения технической документации; причины, вызывающие брак готовой продукции; методы их предупреждения и устранения; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов.</p>	
--	--	--

Программы учебной и производственной практик профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по практике.

(см. Приложение 5)

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Кадровое обеспечение – важнейшее условие, определяющее качество подготовки квалифицированных рабочих. В процессе подготовки студентов по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса задействовано 18 преподавателей и четыре мастера п/о, из них 16 штатных преподавателя, 2 внутренних совместителя. С высшим образованием 100% преподавателей и 50% мастеров п/о, 100 % педагогов аттестовано. Базовое образование преподавателей и мастеров п/о по профессии соответствует профилю подготовки на 100%. Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

### **5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

БПОУ ОО «ОТММП», реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.



Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

### **Кабинеты:**

1. Общей технологии мяса и мясопродуктов
2. Технологического оборудования для переработки скота и мяса
3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

### **Лаборатории:**

1. Микробиологии, санитарии и гигиены
2. Технохимического контроля производства
3. Технологии обвалки
4. Технологии жиловки мяса и субпродуктов
5. Технологии изготовления натуральных мясных полуфабрикатов

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый электронный тир.

### **Залы:**

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Основными базами практики студентов, обучающихся по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса, с которыми у техникума оформлены договорные отношения являются:

№ П/П	Предприятие /организация	Реквизиты и сроки действия договора
1	ООО «Сибирский продукт»	Договор № 43 от 01.09.2017 по 31.12.2018 год
2	ООО «МПЗ Компур»	Договор № 38 от 09.12.2016 по 31.12.2017 год
3	АО «Омский Бекон»	Договор № 36 от 04 .03.2016 по

		31.12.2018 год
5	ЗАО «МПК Компур»	Договор № 40 от 09.12.2016 по 31.12.2017 год

Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях техникума.

### **5.3. Информационно – библиотечное обеспечение**

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в сети Интернет на странице техникума в информационной системе «Единая образовательная система «Дневник.ру».

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствует нормативным требованиям.

Читальный зал библиотеки располагает четырьмя компьютерами с выходом в Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет).  
Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой:

Книжный фонд по профессии – 1739 экземпляров

Книгообеспеченность на 1 обучающегося – 26 экземпляров.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические издания:

- сборник нормативных показателей, действующих в мясной промышленности;
- энциклопедический словарь мясная промышленность;
- новая Российская энциклопедия;
- краткая Российская энциклопедия;
- большая Российская энциклопедия;
- удельные нормы площадей предприятий мясной промышленности;

- нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности;
- номенклатурный каталог «оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности»;
- сборник рецептур мясных изделий и колбас;
- Справочник по производству фаршированных и варенных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов

Периодические издания включают специализированные журналы в расчете 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающему обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим основные наименования журналов:

- Мясная индустрия. Научно-технический производственный журнал;
- Мясные технологии. Специализированный журнал;
- Мясной ряд. Ежеквартальный журнал для профессионалов;
- Всё о мясе. Теория и практика переработки мяса. Мясной союз России;
- Птица и птицепродукты. Отраслевой научно-производственный журнал.

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Значительную долю в общем составе библиотечных ресурсов библиотеки занимают электронные информационные ресурсы, которые дают пользователю возможности качественно нового уровня: быстрый поиск, оперативный доступ, удобство в использовании, интерактивные возможности. В состав информационных ресурсов библиотеки входит: электронный каталог; справочно-поисковый аппарат.

## **6. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В техникуме, в соответствии с требованиями ФГОС, сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, формирования общих и профессиональных компетенций, способствующие развитию

воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных секций и кружках. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются интерактивные формы проведения занятий (деловые игры, разборы конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Социально-культурная среда техникума представлена как динамическая целенаправленная система отношений, опосредованных доминирующими нравственными нормами. Критерием сформированности среды выступает результат ее влияния на социальную активность студента, а именно: проявление социальной активности, социальная адаптация и сохранение автономности в этой среде. Задача развития социально-культурной среды техникума реализуется по следующим направлениям: развитие студенческого самоуправления и волонтерского движения; развитие воспитательных пространств в техникуме (сетевое взаимодействие, спортом, искусством, работа с социальными партнерами); создание структуры дополнительного образования и досуга для реализации потребностей и интересов в творческой самодетельности, спорте, научно-техническом, художественном творчестве и т.д.

Реализация большинства форм воспитательной работы (за отдельными исключениями) осуществляется при тесном сотрудничестве и прямом участии студенческого самоуправления, которое является в техникуме органическим элементом всей системы управления воспитательной работой.

Активными субъектами студенческого самоуправления в техникуме являются: студенческий совет, старостат. Они обладают развитой структурой взаимодействия со студентами на отделениях. При этом каждая из данных организаций имеет собственные, отличные друг от друга, не дублирующиеся уставные виды деятельности. Так, студенческий совет считает своими главными целями защиту личностных и профессиональных интересов студентов техникума, развитие их творческих и индивидуальных способностей, организацию досуговой деятельности, развитие научных и культурных связей с молодежью и студентами других образовательных учреждений города. Старостат рассматривает вопросы организации работы учебных групп по повышению

качества знаний, укреплению дисциплины и сохранению контингента студентов; организации и проведения внеурочных мероприятий.

Совет по профилактике является коллективным органом, в состав которого входят представители администрации, педагоги, педагог-психолог, социальный педагог, представители родительской общественности и органов студенческого самоуправления, инспектора по делам несовершеннолетних. Председателем Совета является заместитель директора по воспитательной работе. Совет действует на основании Положения о Совете по профилактике. В техникуме работает педагог-психолог, социальный педагог. Целью их работы является – социально-психологическое сопровождение студентов и налаживание эффективного взаимодействия с семьей подростка. Основными направлениями работы являются: диагностика личности студентов и коллектива; диагностика личности и студентов и коллектива; коррекционно-развлекательная деятельность; консультативная деятельность по решению индивидуальных проблем личности и семьи; психологическое просвещение подростков, родителей и педагогов. В техникуме проводится комплекс мер по социальной защите студентов – ежемесячно выплачиваются академические стипендии, социальные стипендии обучающимся из малообеспеченных семей, детям – сиротам и оставшимся без попечения родителей, оказывается материальная помощь студентам из многодетных семей.

Успешность воспитательной работы во многом определяется педагогическим талантом, профессиональной компетентностью классного руководителя. Именно поэтому, в техникуме уделяется большое внимание повышению педагогической компетентности классных руководителей. Этому способствует совет классных руководителей, который является площадкой для проведения тематических семинаров, круглых столов, социально-педагогических тренингов для педагогического коллектива.

В техникуме работает родительский комитет, два раза в год проходят общие родительские собрания, организована просветительская работа с родителями в вопросах обучения, воспитания, профилактики девиантного (отклоняющегося) поведения, половозрастной специфики и психического развития подростков и др.

Внеучебная общекультурная работа осуществляется в рамках работы секций и кружков, организуется посещение культурно-массовых мероприятий, театров, выставок.

Социально-бытовые условия удовлетворительные, соответствуют нормативам.

В техникуме имеются 2 общежития, актовый зал, спортивный зал, тренажерный зал, уличная спортивная площадка, стадион, библиотека и читальный зал, буфет.

В общежитии БПОУ ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности» система студенческого самоуправления имеет многолетний опыт.

Основой этой системы и всей жизни общежития является старостат. На заседаниях старостата рассматриваются такие вопросы, как:

1. Воспитательная работа со студентами, проживающими в общежитии;
2. Проведение запланированных мероприятий, в том числе праздников, дискотек, КВН и другое;
3. Организация и проведение мероприятий по уборке территории вокруг общежития;
4. Проведение спартакиады общежития №1 по разным видам спорта, в частности шашки, ритмика,
5. Рассмотрение бытовых проблем проживающих студентов;
6. Контроль за успеваемостью студентов и посещаемостью занятий.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС**

В соответствии с ФГОС по специальности оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Студенты при промежуточной аттестации сдают в течении учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят зачеты по физической культуре.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС предметно-цикловая комиссия (ПЦК) создает и утверждает контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

КОС для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ проходят согласование с работодателями.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППКРС, разработаны для проверки качества формирования компетенций.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями ПЦК.

## **8. Программа ГИА**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Требование к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работе определяется образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 года за №273-ФЗ. (см. Приложение 6)

## **9. Другие нормативно-методические материалы обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

В техникуме разработана нормативная документация позволяющая вести качественную подготовку студентов по специальности, включая организационно-правовые документы (Устав техникума; Правила внутреннего распорядка), а также документы регламентирующие учебно-воспитательный процесс:

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы;
- Положение по разработке программ учебных дисциплин;
- Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;
- Положение по разработке программ профессиональных модулей;
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о контрольно-оценочных средствах;
- Положение о портфолио студента;
- Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся;
- Положение о правилах и случаях перехода студентов БПОУ ОО «ОТММП» с платного обучения на бесплатное;
- Правила ведения учебного журнала;
- Положение о порядке заполнения и хранения зачетной книжки студентов;
- Положение о размерах и условиях выплаты стипендии;

- Правило приема в БПОУ ОО «ОТММП»;
- Положение о приемной комиссии;
- Положение о внутритехникумовском контроле;
- Положение о педагогическом совете;
- Положение о предметно-цикловой комиссии (ПЦК);
- Положение о проведении научно практической конференции;
- Макет паспорта кабинета;
- Положение об индивидуальном плане обучения;
- Методические рекомендации по планированию и организации работы ПЦК;
- Методические рекомендации по прохождению производственной практики для студентов очной и заочной формы обучения;
- Методические рекомендации по разработке методических указанию по проведению лабораторных и практических занятий;
- Методические рекомендации по ВКР;
- Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов;
- Приказы и распоряжения по организации учебного процесса.



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Дата введения изменения	Содержание изменений	Подпись лица, внесшего изменение (расшифровка подписи)
1	2	3	4
1			
Дата ежегодной актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика	

