



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "
Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:18:28

Приложение 5-16
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 136-ОС от 14.06.2024г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

г. Сергиев Посад
2024

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
химических технологий и
пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

Программа учебной дисциплины Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9-10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-03,07, ПК 2.1-2.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-03,07 ПК 2.1-2.3	<u>Уметь:</u> определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения; разрабатывать и обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для создания рецептуры и разработки технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; применять способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; применять методы и	<u>Знать:</u> нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения; современные рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической

	способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	50
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12
Из них:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	0
практические занятия	12
Самостоятельная работа	8
Консультации	0
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы менеджмента				
Тема 1.1. Цели и задачи менеджмента, структура организации	Содержание учебного материала Понятие менеджмента. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Цели и задачи управления организациями. Особенности управления организациями различных организационно-правовых форм. Функции менеджмента. Цикл менеджмента – основы управленческой деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Понятие организационной структуры. Типы организационных структур. Организация как объект менеджмента. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия. Факторы среды косвенного воздействия. Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.	4		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05;
Тема 1.2. Теории принятия управленческих решений, стратегический менеджмент, управление рисками	Содержание учебного материала Типы решений и требования, предъявляемые к ним. Методы принятия решений. Матрицы принятия решений. Уровни принятия решений. Этапы принятия решений: установление проблемы, выявление факторов и условий, разработка решений, оценка и принятие решения. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования. Стратегический менеджмент. Процесс стратегического планирования: миссия и цели, анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон, анализ альтернатив и выбор стратегии, управление реализацией стратегии, оценка стратегии. Понятие риска. Виды рисков: предпринимательский, коммерческий и финансовый. Методика оценки капиталовложений и выбор наименее рискованного варианта.	8		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5;

	В том числе: практических занятий Практическое занятие 1. Упражнения по выбору вариантов управленческих решений в конкретных производственных ситуациях.	2	2	
Тема 1.3. Мотивация труда, управление персоналом, коммуникации в управлении, конфликты	Содержание учебного материала Мотивация и критерии мотивации труда. Индивидуальная и групповая мотивации. Социальные выплаты. Мотивация и иерархия потребностей. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение. Процессуальные теории мотивации. Основные направления работы с персоналом. Критерии подбора персонала. Обучение персонала. Организация работы командой. Принципы эффективного управления персоналом, оценка результатов работы персонала. Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание. Срочные трудовые договоры. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора по различным основаниям. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность работодателя за нарушение трудового законодательства. Понятие и значение. Виды коммуникаций. Коммуникационный процесс. Этапы коммуникаций, проблемы коммуникаций. Структуры коммуникаций. Обратная связь. Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Сущность и классификация конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой, межгрупповой. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов:	10	-	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5;
	В том числе: практических занятий Практическое занятие 2. Мотивирование работников предприятия в конкретных производственных ситуациях Практическое занятие 3. Задачи на разрешение конфликтных ситуаций, коммуникацию в коллективе	2	2	

Тема 1.4. Психология менеджмента, деловой этикет	Содержание учебного материала Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности: типы темперамента, акцентуация характера, организаторские способности. Психологические аспекты малых групп и коллективов: классификация и стадии развития групп, формальные и неформальные группы. Социально-психологический климат в коллективе. Деловое общение, его характеристика. Виды и формы делового общения. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения	6	-	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ПК 1.5
	В том числе: практических занятий Практическое занятие 4. Методика выявления лидера в коллективе. Социологические исследования. Практическое занятие 5. Составление плана проведения совещаний, бесед, переговоров.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Факторы прямого воздействия на садово-парковые предприятия»	2	-	
Тема 1.5. Основы инновационного и финансового менеджмента, результативность и эффективность управления	Содержание учебного материала Понятие инноваций, их виды. Инновационная деятельность организации. Инновационный процесс и его этапы. Сущность, цели и задачи финансового менеджмента. Финансовое планирование. Управление прибылью и рентабельностью. Анализ финансового положения предприятия. Понятие результативности и эффективности управления. Показатели эффективности управления.	4	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5; ПК 2.1
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности				

Тема 2.1. Содержание и виды предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала Предпринимательство как особый вид деятельности. Предпринимательская деятельность в сфере ландшафтного строительства. Объекты и субъекты предпринимательства. Отличия предпринимателя от других экономических субъектов. Цели предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус юридического лица. Организационно-правовые формы предпринимательства. Государственное и частное предпринимательство. Производственная, коммерческая и финансовая предпринимательская деятельность. Инновационное предпринимательство. Консультативное предпринимательство	2	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;
Тема 2.2. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность в РФ	Содержание учебного материала Конституция РФ (основные принципы и условия существования предпринимательской деятельности, гарантирует основные права и свободы её участников). Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). Налоговый кодекс Российской Федерации (федеральные, региональные и местные налоги). Федеральные законы, регламентирующие предпринимательскую деятельность. Правовые основы предпринимательской деятельности в сфере строительства. Нормативные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность в сфере ландшафтного строительства.	2	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5; ПК 2.1
Тема 2.3. Порядок регистрации и налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Порядок регистрации в соответствующих учреждениях и фондах в Единое окно. Заявление о государственной регистрации. Открытие расчётного счёта в банке. Лицензирование. Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и сред-него бизнеса. Упрощённая система налогообложения (УСН). УСН на основе патента. Единый налог на вменённый доход (ЕНВД). Единый сельскохозяйственный налог (ЕСН). Выбор системы налогообложения – общие принципы. НДС	4	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5; ПК 2.1

	(налог на добавленную стоимость). Страховые взносы во внебюджетные фонды. Удержание и уплата налога на доходы физических лиц (НДФЛ) налоговыми агентами. Ответственность за нарушение налогового законодательства.			
Тема 2.4. Бухгалтерская отчетность	Содержание учебного материала Краткие сведения о бухгалтерском учете. Бухгалтерская отчетность. Налоговый учет. Учет результатов хозяйственной деятельности при УСН. Книга учета доходов и расходов. Налоговая отчетность: формы, порядок сдачи. Отчетность во внебюджетные фонды: формы, порядок сдачи. Отчетность в Федеральную службу государственной статистики.	2	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся Описать конфликтные ситуации, которые вам приходилось наблюдать в практической деятельности. Проанализировать причины и пути разрешения конфликтной ситуации			
Тема 2.5. Имущественные, финансово-кредитные ресурсы для малого предпринимательства	Содержание учебного материала Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности. Собственные, заемные и привлеченные средства предпринимателя. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта. Финансовый менеджмент. Выручка. Себестоимость. Прибыль. Анализ и планирование финансов предприятия. Кредит как источник финансирования малого предпринимательства. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Требования кредитных организаций, предъявляемые к потенциальным заемщикам – субъектам малого бизнеса. Программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства. Лизинг, факторинг, микрокредитование – новые возможности финансирования для субъектов малого предпринимательства.			ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06
Тема 2.6. Маркетинг в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей. Цены и ценовая политика. Продвижение товаров и услуг на рынок. Каналы поставки. Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности. Реклама и PR. Реклама в строительной отрасли			ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5;

				ПК 2.1
Тема 2.7. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана	Содержание учебного материала Типовая структура бизнес-плана предпринимательского проекта. Титульная страница бизнес-плана. Резюме проекта. Описание компании. Описание продукта или услуги. Маркетинговый анализ. Конкуренция. Стратегия продвижения товара. План производства. Организационный план. План по персоналу. Организационная структура и управление. Финансовый план. Стратегия финансирования. Анализ рисков проекта. Приложения к бизнес-плану. Примеры бизнес-идей в строительной сфере.	6	-	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ПК 1.5; ПК 2.1
	Практическое занятие 6. Разработка и презентация бизнес-проекта	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить тему «Перспективный план развития компании»	2	-	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		2		
Всего:		50	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Пабlishер, 2022. - 472 с.

2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2023. — 77 с.

3. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

4. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов / С. А. Грикшас, А. В. Гурин, Е. В. Казакова [и др.]. – 2-е издание, дополненное и переработанное. – Москва: Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева, 2022. – 164 с. – ISBN 9785967517327.

5. ТР ТС 005 – 2024 – «О безопасности упаковки» 19

6. ТР ТС 027 – 2024 – «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

7. ТР ТС 029 – 2022 – «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

8. ТР ТС 033 – 2023 – «О безопасности молока и молочной продукции»

9. ТР ТС 034 – 2023 – «О безопасности мяса и мясной продукции»

10. ТР ТС 007 – 2021 – «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» 3. ТР ТС 021 – 2021 – «О безопасности пищевой продукции»

11. ТР ТС 022 – 201 – «Пищевая продукция в части ее маркировки»

12. ТР ТС 024 – 2022 – «Технический регламент на масложировую продукцию»

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. <http://www.milkbranch.ru>
2. <http://www.molmash.ru>
3. <http://molokont.ru>
4. <http://www.dairynews.ru>
5. <https://meat-expert.ru>
6. <http://meatind.ru>

7. <https://meatinfo.ru/?from=header>
8. <https://www.myaso-portal.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник. -М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 202 с.
2. Бережливое производство как инструментальный совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.
3. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.
4. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.
5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.
6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9. 4.
7. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / [Дж. Лайкер](#); пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения; современные рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	знает нормы выработки, технологические нормативы; знает современное технологическое оборудование и приборы; знает современные рецептуру и технологию производства; знает методы и способы оптимальных решений при создании продукции;	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения;	определяет нормы выработки, технологические нормативы; умеет выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы; умеет разрабатывать и	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

разрабатывать и обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для создания рецептуры и разработки технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; применять способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; применять методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для создания рецептуры и разработки технологию производств; применяет методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности	
--	--	--