

4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ООО Общеобразовательный цикл «Русский язык и литература»

1. Цель учебной дисциплины:

- воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Русский язык и литература» (ОУДб.01) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании программы учебной дисциплины «Русский язык и литература» для специальностей среднего профессионального образования. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Освоение дисциплины «Русский язык и литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи», «Иностранный язык», «История», а также курсов по выбору студентов.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- аудирование и чтение
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

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

говорение и письмо

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

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

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

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

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста; В результате освоения учебной дисциплины студент

должен:

знать:

- 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;

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

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

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 292 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 195 часов;

самостоятельная работа обучающегося 97 часов.

Форма контроля – накопительная система

оценок; Форма аттестации – зачет, экзамен.

Разработчик: Варкова Н.С. – преподаватель русского языка и литературы.

«Иностранный язык»

1. Цель учебной дисциплины: развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Иностранный язык» (ОУДб.02) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Аннотация составлена на основании программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для специальностей среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки полученные в школе в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература», «Мировая художественная культура».

3. Требования к результатам освоения

дисциплины Речевые умения согласно требованиям стандарта. Социокультурные знания и умения

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

Компенсаторные умения

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебные умения

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;
- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

- страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

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

- в области говорения

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

- в области аудирования

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

- в области чтения

- читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

- в области письменной речи

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

- владеть способами познавательной деятельности:

- применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;

- понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;

- пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 176 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 117 часов; самостоятельная работа обучающегося 59 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачет.

Разработчик: Колисниченко В.И. -преподаватель общеобразовательных дисциплин

«История»

1. Цель учебной дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «История» (ОУДб.03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Аннотация составлена на основании программы учебной дисциплины «История» для специальностей среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «Основы социологии и политологии».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «Истории», ОГСЭ.04 «Философия».

Общепрофессиональных дисциплин: ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных;
- ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- 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;
- знать/понимать:**
 - 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;
 - основные исторические термины и даты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
 - использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
 - соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
 - осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 162 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов; самостоятельная работа обучающегося 54 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Разработчик: Варкова Н.С.. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Обществознание»

1. Цель учебной дисциплины: формирование у студентов духовно - нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; воспитанию гражданской ответственности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям; овладение системой знаний об обществе, необходимых для успешной социализации личности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ:

2.

Дисциплина «Обществознание» (ОУДб.04) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Аннотация составлена на основании программы учебной дисциплины «Обществознание» для специальностей среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплины «История».

Освоение дисциплины «Обществознание» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.02 «Истории», ОГСЭ.04 «Философия», профессионального цикла (ОП.00) дисциплин: (ОП.10) «Правовые основы профессиональной деятельности», (ОП.11) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен: **знать/понимать:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;
- уметь характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- 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);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

- 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 по заданным темам;
 - систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
 - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
 - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
 - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
 - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствования собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
 - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
 - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
 - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
 - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
 - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
 - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 162 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов; самостоятельная работа обучающегося 54 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Ляшко О. Г.- преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

«Химия»

1. Цель учебной дисциплины:

- формирование общекультурных компетенций, теоретических знаний, практических умений и навыков, в области экологически грамотного использования химических веществ, как в профессиональной, так и бытовой деятельности;
- формирование основ понимания естественнонаучной картины мира; ознакомление с наиболее важными идеями и достижениями химии и на этой основе создание фундамента для формирования личностного мировоззрения и профессиональных компетенций.

Место дисциплины в структуре ППСЗ:

2.

Дисциплина «Химия» (ОУД.06) относится к обязательной части технического профиля образования и входит в состав общеобразовательного цикла дисциплин по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Освоение учебной дисциплины «Химия» базируется на знаниях, полученных при изучении предметов «Естествознание», «Физика», «Химия» и «Биология» в основной школе. Одновременно сам предмет «Химия» является базовым для изучения как дисциплин общего гуманитарного и естественнонаучного цикла среднего профессионального образования («Основы философии», «История», «Экологические основы природопользования», «Безопасность жизнедеятельности»), так и специальных дисциплин.

Изучение дисциплины «Химия» позволяет решать следующие учебно-методические проблемы:

- формировать у обучающихся основы научного мировоззрения, отвечающего современному состоянию развития науки.
- формировать понимание целостности естественнонаучных знаний, как необходимого условия существования людей в современном мире.
- формировать простейшие навыки проведения системного анализа процессов и явлений, происходящих в окружающем мире.
- формировать гражданскую ответственность за состояние окружающего мира, желание активно участвовать в практической деятельности по обеспечению безопасности жизнедеятельности людей и человечества в целом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации
- знаково - символические действия;
- осуществление моделирования изучаемого процесса или явления;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- подбор аргументов для доказательства;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения и неизвестного и известного;
- определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;

- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- биоразнообразие, уровни организации живой материи;
- теорию основных разделов химии в соответствии с программой;
- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений и основные понятия о механизмах химических реакций;
- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах;

уметь:

- сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;
- использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;
- составлять уравнения различных типов химических реакций;
- рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, pH, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.);
- решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.
- использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.
- выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;
- применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.

владеть:

- основными методами техники безопасности;
- базовыми умениями самостоятельной работы в химической лаборатории для последующего осуществления профессиональной деятельности.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 117 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов; самостоятельная работа обучающегося 39 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - экзамен.

Разработчик: Янковская Г. Ю. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

«Биология»

1. Цель учебной дисциплины:

- освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Биология» (ОУД6.06) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.06 Технология мяса и мясных продуктов. Аннотация составлена на основании программы учебной дисциплины «Биология» для специальностей среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Освоение учебной дисциплины «Биология» базируется на знаниях, полученных при изучении предметов «Естествознание», «Физика», «Химия» и «Биология» в основной школе.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень), и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- 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 местности;

- 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;

- 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;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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

- соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

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

- 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;

- 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;

- биологическую терминологию и символику;

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачет.

Разработчик: Давыдова Л.Б. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

«Физическая культура»

1. Цель учебной дисциплины: формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Физическая культура» (ОУДб.07) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности;
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

знать\понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- 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.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 175 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 117 часов; самостоятельная работа обучающегося 58 часов. Форма контроля – накопительная система оценок.

Формы аттестации - дифференцированный зачет.

Разработчик: Потапенко Н.Н. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

«Основы безопасности жизнедеятельности»

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОУД6.08) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «История», «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь:

- выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;
- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вести здоровый образ жизни;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии,
- бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
- соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 105 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов; самостоятельная работа обучающегося 35 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачет.

Разработчик: Люто Л.П.. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия»

1. Цель учебной дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Математика» (ОУД.10) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- 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;
- 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;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

- вычислять значение функции по 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

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.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Изучение дисциплины «Информатика» основано на знании студентами материалов дисциплин «Математика», «Информатика» на предыдущем уровне.

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы студентам при подготовке и выполнении лабораторных и практических занятий для всех последующих курсов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий;
- поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа;
- использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права;
- осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения и исследования простейших математических моделей.

Комбинаторика, статистика и теории вероятностей

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.

Геометрия

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 351 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 234 часов; самостоятельная работа обучающегося 117 часов.

Форма контроля – накопительная система

оценок; форма аттестации - экзамен.

Разработчик: Кобелева Н.Н. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

«Информатика»

1. Цель учебной дисциплины: получение студентами базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Информатика» (ОУДп.11) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: эффективной организации индивидуального информационного пространства; автоматизации коммуникационной деятельности; эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 100 часов;

самостоятельная работа обучающегося 50 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачет.

Разработчик: Кобелева Н.Н. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Физика»

1. Цель учебной дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомить с основными физическими понятиями и практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Физика» (ОУДп.10) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальностям 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06-259)

Освоение учебной дисциплины «Физика» базируется на знаниях, полученных при изучении предметов «Естествознание», «Химия» и «Биология» в основной школе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие

физики.

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

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел:

движение небесных тел и искусственных спутников Земли, свойства газов, жидкостей и твердых тел, электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн, волновые свойства света, излучение поглощение света атомом, фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных даны;

- приводить примеры, показывающие, что: 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;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, интернете, научно-популярных статьях;

- применять полученные знания для решения физических задач;

Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 181 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 121 часов; самостоятельная работа обучающегося 60 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации - экзамен.

Разработчик: Мучкина Л.А. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл «Основы философии»

1. Цель учебной дисциплины

Овладение основ научной, философской и религиозной картин мира; формирование ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Основы философии» (ОГСЭ.01) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

Форма контроля – тестирование;

Форма аттестации – дифференцированный зачёт.

Разработчик: Варкова Н.С.. – преподаватель дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

«История»

1. Цель учебной дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19\02.08 Технология мяса и мясных продуктов и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчик: Варкова Н.С.. - преподаватель дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

«Иностранный язык» (Английский)

1. Цель учебной дисциплины: развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ. 03) относится к обязательной части и входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -252 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 часов;

самостоятельная работа обучающегося 84 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок;

формы аттестации - зачеты.

Разработчики: Колисниченко Н.Н.. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Физическая культура»

1. Цель учебной дисциплины: формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Дисциплина «Физическая культура (ОГСЭ.07)» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины В

результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

- основы здорового образа жизни.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 252, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168

часов; самостоятельная работа обучающегося 84 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

формы аттестации - зачёт, дифференцированный зачёт.

Разработчик: Потапенко Н.Н.. - преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Русский язык и культура речи»

1. Цель дисциплины:

воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; овладение культурой межнационального общения;

дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» ОГСЭ.В05 относится к вариативной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин. Освоение дисциплины «Русский язык и культура речи» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.05 Этика и психология делового общения, ОГСЭ.05 Социальная психология ОГСЭ.02 «Истории», ОГСЭ.03 «Психологии общения», ОГСЭ.01 «Основы философии» общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций:

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий (ОК 6,7);

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
 - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
 - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- аудирование и чтение
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- говорение и письмо
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
 - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
 - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
 - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
 - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
 - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
 - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
 - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к

речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 54 часа;

Самостоятельная работа 26 часа

Форма контроля – накопительная система оценок;

Форма аттестации – зачет.

Разработчик: Варкова Н.С. преподаватель общеобразовательных дисциплин

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

«Математика»

1. Цель учебной дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомить с основными математическими понятиями и их практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Математика» (ЕН.01) входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 144 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 76 часа; самостоятельная работа обучающегося 38 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Разработчик: Кобелева Н.Н. – преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.

«Экологические основы природопользования»

1. Цель учебной дисциплины: освоение теоретического материала в области экологических основ рационального природопользования; систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения; экологическое воспитание обучающихся.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 3 СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» (ЕН.02) входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Разработчик: Хромова Е.А.. – преподаватель специальных дисциплин.

Химия

1. Цель учебной дисциплины:

- получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов;
- освоение теоретических основ современной химии, её методологических подходов;
- формирование представления о возможности применения закономерностей и методов химии в профессиональной деятельности техника-технолога мясной промышленности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Химия» (ЕН.03) входит в состав математического и общего естественнонаучного цикла дисциплин по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Освоение учебной дисциплины «Химия» базируется на знаниях, полученных при изучении предметов «Физика», «Химия» и «Биология» на 1 курсе.

Изучение дисциплины «Химия» позволяет решать следующие учебно-методические проблемы:

- формировать у обучающихся основы научного мировоззрения, отвечающего современному состоянию развития науки.
- формировать понимание целостности естественнонаучных знаний, как необходимого условия существования людей в современном мире.
- формировать простейшие навыки проведения системного анализа процессов и явлений, происходящих в окружающем мире.
- формировать гражданскую ответственность за состояние окружающего мира, желание активно участвовать в практической деятельности по обеспечению безопасности жизнедеятельности людей и человечества в целом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации
- знаково - символические действия;
- осуществление моделирования изучаемого процесса или явления;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- подбор аргументов для доказательства;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения и неизвестного и известного;
- определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- биоразнообразие, уровни организации живой материи;
- теорию основных разделов химии в соответствии с программой;

- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений и основные понятия о механизмах химических реакций;
- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах;

уметь:

- сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;
- использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;
- составлять уравнения различных типов химических реакций;
- рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, pH, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.)
- решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.
- использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.
- выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;
- применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.

владеть:

- основными методами техники безопасности;
- базовыми умениями самостоятельной работы в химической лаборатории для последующего осуществления профессиональной деятельности.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 174 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 116 часов; самостоятельная работа обучающегося 58 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации - экзамен

Разработчик: Янковская Г.Ю. - преподаватель специальных дисциплин.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

«Инженерная графика»

1. Цель учебной дисциплины: сформировать базовую общую инженерную подготовку (развитие пространственного представления и воображения; конструктивно-геометрического мышление на основе графических моделей пространственных форм; изучение основных положений ЕСКД).

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Инженерная графика» (ОП.01) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 74 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов;
самостоятельная работа обучающегося 24 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок,
форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Разработчик: Мучкина Л.А. – преподаватель специальных дисциплин.

«Техническая механика»

1. Цель учебной дисциплины

Целью и задачами изучения дисциплины являются формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения, овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Техническая механика» (ОП.02) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 10 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 24 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

форма аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчик: Мучкина Л.А. –преподаватель специальных дисциплин.

«Электротехника и электронная техника»

1. Цель учебной дисциплины

Формирование у студента знаний по устройству и режимам работы электрических машин и электропривода, применяемых в пищевой промышленности и сельскохозяйственном производстве. Изучение устройства, характеристик, принципов действия и режимов работы электрических двигателей, способов подключения, пусковой, защитной и регулировочной аппаратуры, освоение основ электропривода для различных технологических процессов в пищевой промышленности. В производственно-технической деятельности - знание электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, электрооборудования, энергетических установок и средств автоматизации установок промышленного назначения; энергосберегающих технологий и систем электроснабжения промышленных потребителей, экологически чистых технологий производства. В организационно-управленческой деятельности - обеспечение высокой работоспособности и сохранности электрических машин и оборудования.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Дисциплина «Электротехника и электронная техника» (ОП.03) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок,
форма аттестации - дифференцированный зачёт.

Разработчик: Мучкина Л.А. –преподаватель специальных дисциплин.

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1. Цель учебной дисциплины

Основная цель изучения дисциплины – формирование знаний о микробиологических процессах, протекающих на всех этапах товародвижения различных групп продовольственных товаров, роли микроорганизмов в процессах их порчи, возникновении пищевых заболеваний и отравлений, приобретение умений и навыков в области контроля качества и безопасности продовольственных товаров.

Учебные задачи дисциплины включают:

Изучение:

- микробиологической характеристики различных видов пищевого сырья и отдельных групп продовольственных товаров;
- пищевых заболеваний микробной природы и мер по их профилактике;
- принципов и методов санитарно-микробиологического контроля качества и безопасности продовольственных товаров;
- санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

Овладение практическими навыками:

- освоение методов микробиологического контроля качества и безопасности сырья и продуктов на всех этапах их производства, транспортирования, хранения и реализации;
- освоение методов санитарно-гигиенической оценки пищевого сырья, готовой продукции, условий производства и объектов окружающей среды

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (ОП.04) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

– правила личной гигиены работников пищевых производств.

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 50 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 124 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 84 часов;
самостоятельная работа обучающегося 40 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок,
форма аттестации - экзамен

Разработчик: Паршакова Т.П. – преподаватель специальных дисциплин.

«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

1. Цель учебной дисциплины: формировать базовые знания об особенностях строения и топографии внутренних органов и скелетной мускулатуры; знание терминологии и физиологических особенностей организма.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» (ОП.05) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);

- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

знать:

- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;

- строение, топографию и физиологические функции органов движения;

- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;

- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;

- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;

- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;

- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 12 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа

самостоятельная работа обучающегося 32 часа

Форма контроля – накопительная система

оценок; Форма аттестации - экзамен.

Разработчик: Паршакова Т.П. – преподаватель специальных дисциплин.

«Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

1. Цель учебной дисциплины: изучение свойств и химического состава тканей и органов сельскохозяйственных животных; процессов, происходящих в них после убоя и при технологической переработке.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» (ОП.06) является дисциплиной базового уровня и представлена в структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности в группе общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

4. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

знать:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 50 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 132 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 88 часов;
самостоятельная работа обучающегося 44 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок, форма аттестации - экзамен.

Разработчик: Янковская Г.Ю.. – преподаватель общеобразовательных дисциплин.

«Автоматизация технологических процессов»

1. Цель учебной дисциплины

Целью дисциплины являются: приобретение студентами знаний о принципах регулирования технологических процессов средствами автоматизации, умений анализировать работу устройства автоматического управления средней сложности, знаний элементов общей теории регулирования, приобретение навыков работы с контрольно-измерительными приборами, знание схем автоматизации технологических процессов.

Задачи дисциплины: приобретение знаний конструкций приборов, механизмов, регулирующих органов, их применение, сущность процессов регулирования, методику построения и чтения схем автоматизации; умение выбирать наиболее пригодные для данных условий типы контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации, правильно определять погрешности приборов, устанавливать режимы технологических процессов, управлять автоматизированными установками.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» (ОП.07) является дисциплиной базового уровня и представлена в структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности в группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 14 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа;
самостоятельная работа обучающегося 26 часов.
Форма контроля - накопительная система оценок;
форма аттестации – зачет .

Разработчик: Мучкина Л.А. - преподаватель специальных дисциплин.

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1. Цель учебной дисциплины: приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических навыков использования современных компьютерных технологий и телекоммуникационных средств в профессиональной деятельности; изучение важнейших принципов современных информационных технологий, основных автоматизированных информационных и информационно-управляющих систем, перспектив развития информационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (ОП.08) является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 20 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа; самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок, форма аттестации - экзамен

Разработчик: Кобелева Н.Н. - преподаватель общеобразовательных дисциплин.

«Метрология и стандартизация»

1. Цель учебной дисциплины: приобретение студентами знаний по теории и практике метрологии и стандартизации, формирование у студентов умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами по метрологии и стандартизации, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений проблем, возникающих в коммерческих и других направлениях деятельности; формировать умение оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ППССЗ:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» (ОП.09) является дисциплиной базового уровня и представлена в структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности в группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 8 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов;
самостоятельная работа обучающегося 26 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок,
форма аттестации – зачет.

Разработчик: Мучкина Л.А. - преподаватель специальных дисциплин.

«Правовые основы профессиональной деятельности»

1. Цель учебной дисциплины

Формировать умение использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» (ОП.10) входит в профессиональный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 20 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 74 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов;
самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

Форма контроля - накопительная система оценки;
форма аттестации – зачёт.

Разработчик: Козлова Н.В. – преподаватель экономических дисциплин.

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1. Цель учебной дисциплины: формировать умение рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (ОП.11) входит в профессиональный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

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

Общая трудоемкость учебной дисциплины: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 20 часов за счет вариативной части.

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часов;

самостоятельная работа обучающегося 26 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок,

форма аттестации – зачёт.

Разработчик: Ляшко О.Г. - преподаватель экономических дисциплин.

«Охрана труда»

1. Цель учебной дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений о создании безопасных и безвредных условий труда на каждом рабочем месте, юридической грамотности специалистов, способных обеспечить жизнь и здоровье работников в процессе трудовой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина «Охрана труда» (ОП.12) относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа; самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок, форма аттестации – зачет.

Разработчик: Люто Л.П. - преподаватель общеобразовательных дисциплин.

«Безопасность жизнедеятельности»

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по безопасности жизнедеятельности

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (ОП.13) относится к инвариантной части профессионального цикла, является общепрофессиональной дисциплиной Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина базируется на предшествующей подготовке студента по основам безопасности жизнедеятельности, знаниях общепрофессиональных дисциплин.

Знания и навыки, полученные в рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», необходимы для обобщения знаний, полученных при изучении дисциплин профессионального цикла и последующего использования при освоении профессиональных модулей, в частности учебной и производственной практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины В

результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающегося 34 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок,

форма аттестации – дифференцированный зачёт.

Разработчик: Никонов О.Н. - преподаватель ОБЖ.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Цель дисциплины: Формирование систематизированных знаний о ветеринарно-санитарной оценке пищевых продуктов, технического сырья животного происхождения, растительных пищевых продуктов, основ технологии переработки продуктов животноводства и стандартизации их при производстве.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к вариативной части общепрофессиональных дисциплин (ОПв 14) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающиеся используют знания, умения, навыки и способы деятельности сформированные в ходе изучения предметов «Анатомия и физиология животных»

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является необходимой основой для формирования профессиональных компетенций технолога.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

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

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

- методику предубойного осмотра животных;

- стандарты на готовую продукцию животноводства;

- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

- методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

4.Общая трудоемкость дисциплины составляет

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 81 часов

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 54 часов;

Самостоятельная работа 27 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок;

Форма аттестации –зачет,

Разработчик Паршакова Т П.- преподаватель ветеринарных дисциплин.

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ. 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3.Общая трудоёмкость профессионального модуля: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 200 часов за счет вариативной части.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 798 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 580 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 218 часов;
 учебной практики 144 часа;

Формы контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации:

МДК 01.01 – экзамен; курсовая работа (проект)

УП.01.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.01 – экзамен квалификационный.

Разработчики: Люто Л.П., Давыдова Л.Б. – преподаватели специальных дисциплин

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Обработка продуктов убоя и соответствующий профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

Уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

Знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

Общая трудоемкость профессионального модуля: В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены 80 часов за счет вариативной части.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 459 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 280 часов;
самостоятельной работы обучающегося 86 часов;
учебной практики 108 часов;
производственной практики –216 часов.
Форма контроля – накопительная система оценок,
форма аттестации:
МДК 02.01 – дифференцированный зачёт;
УП.02.01 – зачёт;
ПП.02.01 – дифференцированный зачёт;
ПМ.02 – экзамен квалификационный.

Разработчики: Янович А.В. – преподаватель специальных дисциплин.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ДПК-3.01 .Технологические особенности производства деликатесных изделий из свинины в условиях предприятия ОАО «Уярский мясокомбинат».

ДПК -3.02. Вести технологический процесс производства полуфабрикатов в тестовой оболочке с различной начинкой в условиях предприятия. ОАО «Уярский мясокомбинат».

В целях углубления знаний добавлены дополнительные часы в программу за счет вариативной части по теме 3.1. Технология хранения, переработка и стандартизация продукции животноводства:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

Уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

3. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 501 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 334 часов;
самостоятельной работы обучающегося 167 часов;
учебной практики 108 часов;
производственной практики –108 часа.

Форма контроля: накопительная система оценки.

Форма аттестации:

МДК 03.01 – дифференцированный зачёт, экзамен

МДК03.02 экзамен

УП - дифференцированный зачет

ПП – дифференцированный зачёт;

ПМ.03 – экзамен квалификационный.

Разработчики: Янович А.В, Мучкина Л.А. Паршакова Т.П. – преподаватели специальных дисциплин.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и соответствующий профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

Уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте; -
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Общая трудоёмкость профессионального модуля В целях углубления и развития ПК в рабочую программу дополнительно добавлены

60 часов за счет вариативной части.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 468 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 312 часов;

самостоятельной работы обучающегося 156 часов;

учебной практики – 36 часов,

Форма контроля:

МДК 04.01 – накопительная система оценок, курсовая работа.

Форма аттестации:

МДК 04.01 – экзамен;

УП.04.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.04 – экзамен (квалификационный).

Разработчики: Козлова Н.В.. - преподаватель экономических дисциплин.

Профессиональный модуль
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

«Подготовитель пищевого сырья и материалов».

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии рабочего «Подготовитель пищевого сырья и материалов» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Вести процесс подготовки и обработки сырья и материалов.

ПК 5.2. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья.

ПК 5.3. Проводить приемку сырья и материалов.

ПК 5.4. Контролировать качество сырья и материалов.

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

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

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

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

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

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

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приемки сырья и материалов;

ведения технологического процесса подготовки сырья и материалов;

эксплуатация технического обслуживания технологического оборудования **уметь:**

вести процесс приемки сырья и материалов;

вести контроль качества подготовленного сырья и материалов;

контролировать правильность выполнения технологических операций при подготовке сырья и материалов;

обеспечивать режим работы оборудования по подготовке сырья и материалов.

знать:

методику технологических расчетов подготовки сырья и материалов;

устройство, назначение, принцип действия технологического оборудования для подготовки сырья и материалов;

требования охраны труда и правила техники безопасности при подготовке сырья и материалов.

3. Общая трудоёмкость профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

Форма контроля – накопительная система оценок,

Форма аттестации:

МДК 05.01 – экзамен;

ПМ.05 – экзамен (квалификационный).

Разработчик: Янович А.А. – преподаватель специальных дисциплин.

4.4 Программа производственной (преддипломной) практики

Аннотация к программе производственной (преддипломной) практики по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

«Подготовитель пищевого сырья и материалов».

Уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

ПК 5.1. Вести процесс подготовки и обработки сырья и материалов.

ПК 5.2. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья. ПК 5.3. Проводить приемку сырья и материалов.

ПК 5.4. Контролировать качество сырья и материалов.

2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики **должен**:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий; - производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

3. Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики:

Всего 144 часов.

Формы аттестации – дифференцированный зачёт.

Разработчики– Янович А.В., Люто Л.П., Давыдова Л.Б., Мучкина Л.А. – преподаватели специальных дисциплин.