

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский государственный университет
Дата подписания: 29.03.2023 09:58:06
Уникальный программный ключ:
508382d78674501a508900a795d183552

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

Аннотации
к рабочим программам дисциплин и профессиональных модулей
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Форма обучения: очная
Год начала подготовки по УП: 2021

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.01 Русский язык
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

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

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся - 115 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 78 ч.;
- самостоятельной работы обучающихся - 37 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 1 семестр – ДФК, 2 семестр – экзамен.

6. Составитель: Трунилина Н.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.02 Литература
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося - 177 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 117 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 60 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: ДФК - 1 семестр, 2 семестр – дифференцированный зачет.

6. Составитель: Никитина М.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.03 Иностранный язык (английский)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 175 часов, в том числе:
аудиторная работа – 117 ч., самостоятельная – 58 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр, ДФК – 1 семестр.

6. Составитель: Мухина С.В., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.03 Иностранный язык (немецкий)
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 175 часов, в том числе:
аудиторная работа – 117 ч., самостоятельная – 58 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен зачет – 2 семестр, ДФК – 1 семестр.

6. Составитель: Сурменова Е.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.04 Математика
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса;
- сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 234 часа, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 156 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 78 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: ДФК – 1 семестр; экзамен- 2 семестр

6. Составитель: Дьяконова М.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.05 История
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

предметных:

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 286 часов, в том числе:

аудиторная работа – 190 ч., самостоятельная – 96 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 семестр, ДФК – 1 семестр.

6. Составитель: Сапрыкин Р. В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.06 Физическая культура
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

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

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 175 часов, в том числе:

аудиторная работа – 117 ч., самостоятельная – 58 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет - 1 семестр, дифференцированный зачет – 2 семестр.

6. Составитель: Татаринев А.С., преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- 1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности

участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

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

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

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

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

предметных:

1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- 7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- 9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- 10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- 11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- 12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 35 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет- 2 семестр, ДФК – 1 семестр.

6. Составитель: Родыгин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.08 Астрономия
по специальности 19.02.08 Технология продукции общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;
- формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;
- формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;
- формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеурочной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки;

метапредметных:

- находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный;
- классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;
- анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;
- на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;

предметных:

- обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы;
- создать основу для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, видов и способов деятельности (системно-деятельностный подход);
- владение умениями и способностями к распознаванию новых объектов окружающей вселенной;
- владение знаниями и общим устройством и принципами построения звездных систем, порядком и классами космических объектов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 54 часа, в том числе: аудиторная работа – 36ч., самостоятельная – 18 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 семестр.

6. Составитель: Суринская Т.Ю., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОУД.09 Родная литература
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося - 52 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часа.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет -2 семестр.

6. Составитель: Никитина М.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ПД.01 Информатика
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов, в том числе: аудиторная работа – 100 ч., самостоятельная – 50 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 1 семестр – другие формы контроля, 2 семестр-экзамен.

6. Составитель: Кузьмин С.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ПД.02 Химия
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

предметных:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 255 часов, в том числе: аудиторная работа – 150 ч., самостоятельная – 75 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1 семестр, экзамен – 2 семестр.

6. Составитель: Голубева Е. А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ПД. 03 Биология
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу

глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 1 семестр – другие формы контроля, 2 семестр - дифференцированный зачет.

6. Составитель: Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ДД.01 Введение в специальность
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав дополнительных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностные результаты:

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития мирового хозяйства;
- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- сформированность представлений о месте специальности в естественно-научной сфере, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность представлений о структуре учебного плана по специальности и о дисциплинах, которые должны быть освоены за время обучения в колледже;
- сформированность представлений о психологической и профессиональной культуре будущих специалистов в области технологии мяса и мясных продуктов
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- представление о применяемых технологиях обучения;
- представление о практическом опыте в понимании функциональных обязанностей технолога мяса и мясных продуктов;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость.

метапредметные результаты:

- владение знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- умение работать со специализированной литературой, систематизировать и обобщать полученную информацию;
- умение самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать возникающие профессиональные и межличностные конфликты;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

предметные результаты:

- сформированность системы комплексных социально ориентированных знаний о закономерностях развития мирового хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в мировом пространстве;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения новых знаний о социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями анализа и интерпретации разнообразной информации;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;
- сформированность представлений о месте специальности в естественно-научной сфере, ее связи с другими дисциплинами общеобразовательного и профессионального цикла, возможностями трудоустройства на региональном рынке труда и продолжения образования;
- сформированность представлений о нормативно-правовом обеспечении образовательной деятельности: об образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений;
- сформированность представлений об образовательном процессе в учебном заведении, об основной профессиональной образовательной программе по специальности, об организационных формах учебного процесса и их обеспечении, о квалификационных характеристиках выпускника и основных видах деятельности специалиста;

- сформированность представлений об организации учебного процесса по специальности в образовательном учреждении, об основных формах учебного процесса и активных методах обучения, об этапах, видах и организации производственной (профессиональной практики);
- сформированность представлений об основах информационной культуры студента, умения использования информационных ресурсов библиотеки колледжа и современных профессиональных баз данных.
- сформированность отношения к технологии мяса как многоплановому предмету, который рассматривает не только характерные изменения сырья на различных этапах его получения и переработки, но и предлагает разнообразные способы и варианты его использования в производстве мясопродуктов, пути стабилизации и улучшения качества, методы контроля на разных этапах технологического процесса и т.п.;
- владение основными методами и средствами самостоятельной работы;
- сформированность умения учиться избранной специальности и использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения выбранной специальности.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 166 часов, в том числе: аудиторная нагрузка - 111 часов; самостоятельная работа - 55 часа.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - 2 семестр.

6. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения 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;

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 60 часов, в том числе: аудиторная работа – 48 ч., самостоятельная работа – 12 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4 семестр.

6. Составитель: Сидорова Н.И., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения 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;
- на основе анализа общественно-исторических процессов и явлений делать обобщающие выводы и заключения, прогнозировать развитие событий, намечать пути решения современных общественных проблем;

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;
- особенности социально-экономического и политического развития России в конце XX – начале XXI в, ее роль и место в мировом сообществе.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 01-09.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 60 часов, в том числе: аудиторная работа – 48 ч., самостоятельная работа – 12 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 3 семестр.

6. Составитель: Сапрыкин Р. В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся -192 часа, в том числе: аудиторная работа – 168 ч., самостоятельная – 24 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 3-7 семестры, дифференцированный зачет – 8 семестр.

6. Составитель: Мухина С.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-9.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 192 часа, в том числе: аудиторная работа – 168 ч., самостоятельная – 24 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 3-7 семестры, дифференцированный зачет – 8 семестр.

6. Составитель: Коннова О.К., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

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

- основы здорового образа жизни.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование обучающихся общих компетенций: ОК 2, ОК 3, ОК 6.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 336 часов, в том числе: аудиторная работа - 168 часов, самостоятельная - 168 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 3,5,7 семестр - зачет; 4,6, 8 семестр – дифференцированный зачёт.

6. Составитель: Татаринов А.С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;
- работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- пользоваться словарями; применять полученные знания в собственной речевой практике; конструировать тексты разных типов и стилей;
- владеть приёмами редактирования текста;
- передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;

знать:

- нормы русского литературного языка;
- специфику устной и письменной речи;
- структуру предложений и текста в профессиональных документах;
- функциональные стили речи.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 1-ОК 9.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 82 часа, в том числе: аудиторная работа – 48 ч., самостоятельная работа – 34 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 3 семестр- дифференцированный зачет.

6. Составитель: Мельниченко М.П., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

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

В результате изучения 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 образовательной программы СПО;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 9; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 63 часа, в том числе: аудиторная работа – 42 ч., самостоятельная работа – 21 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт – 3 семестр.

6. Составитель: Бось В.Ю., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы
природопользования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных
продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды их 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – 9; ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1- 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 48 часов, в том числе: аудиторная работа – 32 ч., самостоятельная работа – 16 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 3 семестр.

6. Составитель: Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ЕН.03. Химия по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, 3.1-3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 225 академических часов, из них аудиторная работа – 150 ч., самостоятельная работа – 75 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 4 семестр; другие формы контроля – 3 семестр.

6. Составитель: Голубева Е. А., преподаватель, колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.01 Инженерная графика по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

знать:

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 9, ПК 1.2- 1.4, ПК 2.2, 2.3, ПК 3.2-3.4, ПК 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 126 часов, в том числе: аудиторная работа - 84 часа, самостоятельная работа - 42 часа.

5. Форма контроля

Дифференцированный зачет – 5 семестр; другие формы контроля- 4 семестр.

6. Составитель: Зацаринин А.А, преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.02 Техническая механика
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.2-3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 78 часов, в том числе: аудиторная работа - 52 часа, самостоятельная работа - 26 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 3 семестр.

6. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2, 2.3, ПК 3.2-3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 78 часов, в том числе: аудиторная работа – 52 ч., самостоятельная работа – 26 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 3 семестр.

6. Составитель: Зацаринин А.А, преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в
пищевом производстве по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных
продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, 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 изменчивости;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены пищевых производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 78 часов, в том числе: аудиторная работа - 52 ч., самостоятельная работа - 26 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт- 3 семестр.

6. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП.05 Анатомия и физиология
сельскохозяйственных животных по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 74 часа, в том числе: аудиторная работа - 50 часов; самостоятельная работа - 24 часа.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 4 семестр.

6. Составитель: Веселовский С.Ю., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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 измерения мяса при охлаждении и хранении.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, 3.1-3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся -70 часов, в том числе: аудиторная работа - 50 часов; самостоятельная работа - 20 часов.

5. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 5 семестр.

6. Составитель: Голубева Е. А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 82 ч., в том числе: аудиторная работа – 58 ч., самостоятельная работа – 24 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 4 семестр.

6. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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;

знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 66 часов, в том числе: аудиторная нагрузка - 46 часов; самостоятельная работа - 20 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен - 6 семестр.

6. Составитель: Кузьмин С.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 67 часов, в том числе: аудиторная работа – 44 ч., самостоятельная работа – 23 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен-3 семестр.

6. Составитель: Кучнова О.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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;

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1 - 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 64 ч., в том числе: аудиторная работа – 42 ч., самостоятельная работа - 22 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - 5 семестр.

6. Составитель: Лобанова Н.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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;

знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.4, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 74 ч., в том числе: аудиторная нагрузка - 48 ч.; самостоятельная работа - 26 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля - 4 семестр.

6. Составитель: Матвеева О.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе ОП.12 Охрана труда
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения 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 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;

знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1 -1.4, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная

нагрузка обучающихся - 48 ч., в том числе: аудиторная работа - 32 ч.;
самостоятельная работа - 16 ч..

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт - 6 семестр.

6. Составитель: Матасова И.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1 -9, ПК 1.1 -1.4, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.5.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся -102 часа, в том числе: аудиторная работа - 68 ч., самостоятельная работа - 34 ч.

5. Форма контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 5 семестр.

6. Составитель: Родыгин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- пользоваться базовой терминологией современного предпринимательства;
- использовать выработанные навыки научного анализа проблем предпринимательской деятельности;
- пользоваться методами осуществления предпринимательской деятельности;
- производить оценку эффективности предпринимательской деятельности;
- поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией предпринимательской деятельности;

знать:

- современное состояние теории и практики предпринимательской деятельности;
- специфику предпринимательской деятельности;
- особенности отечественного права в области предпринимательства;
- роли новаторской, инициативной деятельности человека, мобилизующего все свои силы, целеустремленно использующего все возможности для достижения поставленной цели и несущего полную ответственность за свои действия;
- понятие, принципы сегментирования и позиционирования товара на рынке;
- понятие конкуренции, факторы и уровни конкурентоспособности;
- понятие и виды рисков в предпринимательстве.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9; ПК 1.3, 4.2, 4.4.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающихся - 78 часов, в том числе: аудиторная работа- 46 часов; самостоятельная работа - 32 часа.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 4 семестр.

6. Составитель: Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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 птищецеха.

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации 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 цеха 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 399 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 266 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 133 часа; учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 144 часа.

4. Формы контроля

МДК 02.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов– другие формы контроля - 4 семестр

Учебная практика – дифференцированный зачёт, 4 семестр

Производственная практика- дифференцированный зачет, 4 семестр

Экзамен квалификационный – 4 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Обработка продуктов убоя» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

уметь:

- вести контроль за технологическими процессами 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 режимы 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;

вариативная составляющая умений:

- контролировать процесс сбора и подготовки продуктов убоя;
- выполнять требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

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 принцип действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

вариативная составляющая знаний:

- строение и состав продуктов убоя;
- способы и параметры хранения продуктов убоя.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 480 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 320 часов; самостоятельная работа обучающегося - 160 часов; учебная практика - 36 ч., производственная практика - 144 ч.

4. Формы контроля

МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя - экзамен, 5 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачет, 6 семестр

Производственная практика-дифференцированный зачет, 6 семестр

экзамен квалификационный - 6 семестр

5. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и

- полуфабрикатов: подготовку и посол сырья, механической и термической обработки;
- проводить контроль качества готовой продукции;
 - готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
 - выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выявлять брак при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - проводить бактериологическое исследование колбасных изделий; определять качество колбасных изделий и копченостей;

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;
- изменение составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработки; причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
- пути обсеменения микроорганизмами колбасного сырья; изменения микрофлоры фарша при выработке разных видов колбас;
- виды порчи колбас;
- контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов, требования к качеству сырья, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 506 - часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 338 ч.;

самостоятельная работа обучающегося – 168 ч.; курсовая работа – 20 ч.;

учебная практика – 36 ч.; производственная практика – 144 ч.

4. Формы контроля

МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - другие формы контроля, 6 семестр

МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов - курсовая работа, другие формы контроля, 6 семестр

Учебная практика – дифференцированный зачёт, 6 семестр

Производственная практика- дифференцированный зачет, 6 семестр

Экзамен квалификационный. – 6 семестр

5. Составитель: Киселева И.С., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Организация работы
структурного подразделения
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

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.

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 138 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 92 часа; самостоятельная работа обучающегося – 46 часов; учебная практика – 36 ч.; производственная практика - 36 ч.

4.Формы контроля

МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации – дифференцированный зачёт, 7 семестр; другие формы контроля – 7 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 7 семестр

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 7 семестр

Экзамен квалификационный – 7 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

ПК 5.1. Контролировать качество пищевого сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства;
- рассортировки мясных продуктов по категориям;
- осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья;
- эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;
- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья;

уметь:

- определять вид пищевого сырья, сортность и категории мяса;
- оценивать качество и безопасность пищевого сырья;
- оценивать качество пищевого сырья после подготовительных операций;
- выбирать необходимые способы подготовки пищевого сырья;
- осуществлять технологические операции по подготовке пищевого сырья;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;

знать:

- виды пищевого сырья, показатели качества и его функционально-технологические свойства;
- требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к пищевому сырью;
- технологические операции подготовки пищевого сырья к дальнейшей переработке;
- оборудование для подготовки пищевого сырья к основным технологическим операциям;
- требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении подготовительных операций.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 431 час, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 290 часов; самостоятельная работа обучающегося - 141 час; учебная практика - 36 часов; производственная практика - 180 часов.

4. Формы контроля

МДК 05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда - дифференцированный зачет, 8 семестр; другие формы контроля, 7 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачет, 8 семестр;

Производственная практика - дифференцированный зачет, 8 семестр;

Экзамен квалификационный- 8 семестр.

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4 Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

ПК 6.5 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья

Общих компетенций:

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), за 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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- производства мясных консервов;
- производства клея и желатина;
- производства яйцепродуктов;

знать:

- ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;
- технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья; причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных

консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

уметь:

- выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- выявлять брак продукции;
- определять и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 431 час, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 290 часов; самостоятельная работа обучающегося – 141 час; курсовая работа – 20 часов; производственная практика – 72 часа.

4. Формы контроля

МДК 06.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья курсовая работа - 8 семестр; другие формы контроля –7 ,8 семестр; производственная практика - дифференцированный зачёт, 8 семестр; экзамен квалификационный – 8 семестр.

5. Составитель: Киселёва И. С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к программе государственной итоговой аттестации
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,
квалификация базовой подготовки: техник-технолог

1. Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее Программа) разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки на 2021/2022 учебный год.

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам деятельности:

- ВД 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

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 птищецеха

- ВД 02 Обработка продуктов убоя

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

- ВД 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

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

- ВД.04 Организация работы структурного подразделения

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

- ВД.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья

ПК 6.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

ПК 6.5 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья

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. Условия проведения государственной итоговой аттестации

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- сроки проведения аттестационного испытания;
- подготовка к аттестационному испытанию; порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы
- порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- тематика выпускных квалификационных работ.

3. Форма проведения государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

4. Объем времени на подготовку и проведение: 6 недель

5. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.