

**Аннотации рабочих программ дисциплин подготовки
по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
углубленной подготовки**

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОГСЭ.01. Основы философии**

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах 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.

4.Краткое содержание дисциплины

Занятия философией формируют у обучающихся научно-философское мировоззрение, навыки критического мышления, способствуют пониманию основных принципов взаимодействия человека и мира, помогают ориентироваться в противоречиях общественной жизни, в проблемах, возникающих в профессиональной сфере. Изучение данной дисциплины требует от студента широкого кругозора, сосредоточенности и творческого мышления для глубокого анализа изучаемых вопросов.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной нагрузки 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 36 часов

- практические занятия 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ.01. Основы философии проводится в форме *дифференцированного зачета*.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОГСЭ.02. История**

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02. История может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.02. История входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

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 вв.; 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 нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ОГСЭ.02. История формирует у обучающихся целостную историческую картину мира, мировоззренческую позицию, знания об особенностях и закономерностях российского исторического процесса, и месте России в мировом сообществе.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 36 часов

- практические занятия 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ.02. История проводится в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.03. Психология общения

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03. Психология общения может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.03. Психология общения входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

4. Краткое содержание дисциплины

В программе дисциплины уделяется внимание теоретическим основам психологии общения, социально-психологической природе общения, психологической защите и мотивации в структуре конфликта.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 6 часа

- практические занятия 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ.03. Психология общения проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Иностранный язык

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ. 04 Иностранный язык входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

4. Краткое содержание дисциплины

Содержание программы дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 347 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 232 часа, в том числе:

- теоретическое обучение часов – 0 часов

- практические занятия 232 часа

самостоятельная работа обучающегося - 116 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ. 04 Иностранный язык проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.05. Физическая культура

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.05. Физическая культура входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения 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.

4. Краткое содержание дисциплины

Содержание программы дисциплины ОГСЭ.05. Физическая культура направлено на:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентации;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 347 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 231 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 2 часа

- практические занятия 229 часов

самостоятельная работа обучающегося 116 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ.05. Физическая культура проводится в форме *зачета и дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ. В.06 История и методология науки о пище

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.В.06 История и методология науки о пище входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; анализировать любую систему питания; использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности; планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследований; находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; мировые тенденции здорового питания; место и роль специалиста в области пищевых технологий, в формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания; сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания.

4. Краткое содержание дисциплины

В программе дисциплины предусматривается изучение роли питания в развитии человеческого общества, вклада естественнонаучных открытий в развитие науки о питании, вклада биологии и физиологии в развитие науки о питании, становления и развития индустрии пищевых отраслей, особенностей питания людей на разных исторических этапах развития общества, взаимосвязи здоровья и питания, теорий классического сбалансированного питания, адекватного питания, концептуальных подходов к питанию, традиционных и нетрадиционных систем питания.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 48 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 8 часов

- практические занятия 24 часа

самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ. В.06 История и методология науки о пище проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ. В.06 Иностранная разговорная речь

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.В.06 Иностранная разговорная речь входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты; составлять диалоги и разговорные ситуации; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать: лексический (600-800 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

4. Краткое содержание дисциплины

В программе дисциплины предусматривается изучение фонетического (основные звуки и интонаемы, основные способы написания слов на основе знания правил правописания, совершенствование орфографических навыков) и грамматического материала (предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них). Критерием практического владения иностранным языком является приобретение студентами коммуникативной компетенции, умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 48 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 0 часов

- практические занятия 32 часа

самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОГСЭ. В.06 Иностранная разговорная речь и проводится в форме *зачета*.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.01. Математика

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН.01. Математика входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ЕН.01. Математика формирует у обучающихся теоретические и практические знания в математической области.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 60 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 40 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 14 часов

- практические занятия 26 часов

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ЕН.01. Математика проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН.02. Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования формирует у обучающихся теоретические и практические знания в области природопользования и охраны окружающей среды, воспитывает экологическое сознание.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 48 часов, в том числе:
всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов
- практические занятия 22 часа

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ЕН.02. Экологические основы природопользования проводится в форме *зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.03. Химия

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН.03. Химия входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию 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.

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ЕН.03. Химия формирует у обучающихся теоретические и практические знания в области аналитической, органической, физической и коллоидной химии, рассматриваются основные методы качественного анализа, классического количественного анализа, физико-химического анализа.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 228 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 152 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 52 часа

- практические занятия 100 часов

самостоятельная работа обучающегося 76 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ЕН.03. Химия проводится в форме *экзамена*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.В.04. Химия пищи

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН.В.04. Химия пищи входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь: определять химический состав пищевых продуктов; определять качество пищевого сырья и готовых продуктов; составлять сбалансированный по калорийности и питательной ценности рацион питания.

знать: основные компоненты пищи (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, пищевые добавки); “микро” компоненты пищи – пищевые добавки (вещества, формирующие вкус, цвет, аромат, консистенцию пищи; минеральные компоненты, витамины; классификацию и назначение пищевых добавок); основные превращения составных веществ продуктов питания в организме человека; основные химические процессы, протекающие при хранении и технологических процессах переработки продуктов питания.

4. Краткое содержание дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у студентов современных представлений о составе пищевых продуктов, необходимых человеку, об основных технологических процессах и трансформации, происходящей с пищевыми продуктами и химическими веществами, входящими в состав пищи, об основах рационального питания и качестве пищевых продуктов. Данный курс дает общее представление о методах определения содержания основных компонентов пищи: белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых добавок и вредных веществ; дает характеристику основных химических веществ пищи; знакомит с химическими процессами, происходящими при превращении сырья в продукты, при хранении; и кулинарной обработке продуктов; рассматривает современные требования к аналитическому контролю пищевых продуктов; знакомит с методами определения

органических и неорганических компонентов, примесей и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов и готовой продукции.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 120 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 80 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 20 часов

- практические занятия 60 часов

самостоятельная работа обучающегося 40 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ЕН.03. Химия проводится в форме дифференцированного зачета.

II.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.01. Инженерная графика

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.01. Инженерная графика входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

знать: правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов ЕСКД и 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

4.Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины рассматривает геометрическое черчение, проекционное черчение, техническое рисование и элементы технического конструирования, машиностроительное черчение, методы и приемы выполнения чертежей и схем по специальности .

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 0 часов

- практические занятия / лабораторные работы 48 часов
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.01. Инженерная графика проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02. Техническая механика

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.02. Техническая механика входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: читать кинематические схемы; проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструктивных 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.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа содержит 3 раздела: теоретическая механика, сопротивление материалов, детали машин.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 18 часов
- практические занятия / лабораторные работы 30 часов
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.02. Техническая механика проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины направлено на изучение основных групп микроорганизмов, имеющих значение в производстве пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований пищевого производства, основных принципов санитарно-микробиологического контроля.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 135 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 90 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 26 часов

- практические занятия / лабораторные работы 64 часа

самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве проводится в форме *экзамена*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03. Электротехника и электронная техника

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.03. Электротехника и электронная техника входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся способности использовать основные законы и принципы электротехники и электроники в профессиональной деятельности. Включает два раздела электротехника и электроника.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 24 часа

- практические занятия / лабораторные работы 24 часа
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.03. Электротехника и электронная техника проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

знать: морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного; строение, топографию и физиологические функции органов движения;

строение и физиологические функции кожного покрова и его производных; строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения; строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции; строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных формирует у обучающихся теоретические и практические знания по основным вопросам системной анатомии, видовых особенностей анатомии основных видов сельскохозяйственных животных.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 78 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 52 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 4 часа
- практические занятия / лабораторные работы 48 часов
- самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных проводится в форме *экзамена и зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: определять химический состав мяса и мясных продуктов; проводить качественные и количественные анализы; оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов.

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

4. Краткое содержание дисциплины

Изучение дисциплины ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов формирует у обучающихся теоретические и практические знания об основах микробиологических процессов, протекающих в мясе и мясных продуктах при изготовлении и хранении.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 102 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 68 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 20 часов
- практические занятия / лабораторные работы 48 часов
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.07. Автоматизация технологических процессов

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.07. Автоматизация технологических процессов входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

знать: понятия механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (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.

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа включает три раздела. В разделе «Технические средства автоматизации» рассматриваются средства измерения давления, температуры, уровня, расхода и количества вещества, свойств и химического состава вещества. В разделе 2 рассматриваются основы теории автоматического регулирования. В разделе 3 автоматизация технологических процессов отрасли

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 75 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 50 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов

- практические занятия / лабораторные работы 40 часов

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.07. Автоматизация технологических процессов проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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.

4. Краткое содержание дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности является формирование целостного представления об информационных системах и технологиях в решении задач в профессиональной деятельности.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 60 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 40 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов

- практические занятия / лабораторные работы 30 часов,

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.09. Экономика организации

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.09. Экономика организации входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: определять организационно-правовые формы организаций; определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; находить и использовать необходимую экономическую информацию; оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;;

знать: современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; основные принципы построения экономической системы организации; общую организацию производственного и технологического процессов; основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета; методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; способы экономии ресурсов; основные энерго- и материалосберегающие технологии; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

4. Краткое содержание дисциплины

В рабочей программе дается системное, целостное представление о базовых принципах, закономерностях, механизме функционирования предприятия, рассматриваются формы, приемы и методы экономического управления предприятием в современных условиях. Материал программы направлен на обеспечение соответствующего теоретического уровня и практической направленности материала.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 84 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 56 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 14 часов
- практические занятия / лабораторные работы 42 часа
- самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.08. Экономика организации проводится в форме экзамена.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.10. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов; оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой; приводить

несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать: основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами; сущность основных систем управления качеством; основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; основные положения системы международных стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; формы подтверждения соответствия; примеры отечественной и международной практики подтверждения соответствия.

4. Краткое содержание дисциплины

В рабочей программе рассматриваются проблемы качества, методологические основы управления им, теоретические основы в области обеспечения качества, основы конкурентоспособности продукции и услуг. Целью дисциплины являются: усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации; приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализ их структуры; обоснованный выбор показателей потребительских и технологических свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 12 часов

- практические занятия / лабораторные работы 36 часов

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.10. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11. Управление персоналом

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.11. Управление персоналом входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: определять состав трудовых ресурсов организации; ПК 5.1 - 5.7 планировать и организовывать работу коллектива исполнителей; оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения; организовывать деловое общение подчиненных;

знать: основные подходы к управлению персоналом; типы кадровой политики; методы подбора персонала; методы обеспечения оптимального функционирования персонала; характеристики внешней и внутренней среды организации; стили управления, виды

коммуникации; принципы делового общения в коллективе; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; формы обучения персонала; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа ориентирована на освоение знаний о современной науке организации и управления персоналом в нашей стране и мире; знакомство с важнейшими теориями управления, оказавшими определяющее влияние на развитие хозяйства государства; развитие интеллектуальных, творческих способностей в ходе изучения дисциплины; применение полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 63 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 42 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 6 часов

- практические занятия / лабораторные работы 36 часов

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.11. Управление персоналом проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в правовой сфере, развитие общих и профессиональных компетенций в области права и профессионально-правовой деятельности.

В ходе изучения дисциплины формируются основные понятия, связанные с правовым регулированием, способность оперировать полученными правовыми знаниями, умениями и навыками в профессиональной деятельности; повышается уровень правового сознания и правовой культуры студентов.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 48 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов

- практические занятия / лабораторные работы 22 часа

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности проводится в форме *зачета*.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.13 Правовые основы предпринимательской деятельности**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по учебной дисциплине «Правовые основы предпринимательской деятельности» является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.13. Правовые основы предпринимательской деятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

уметь: определять конкурентные преимущества организации; ПК 5.1 - 5.7 вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж; составлять бизнес-план организации малого бизнеса.

знать: характеристики организаций различных организационно-правовых форм; порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг; требования к бизнес-планам.

4. Краткое содержание дисциплины

При изучении дисциплины ОП.13. Правовые основы предпринимательской деятельности у обучающихся формируются понятия об общих положениях предпринимательской деятельности; о субъектах предпринимательской деятельности; о государственном контроле и регулировании в сфере предпринимательской деятельности; о правовых основах учета и отчетности в предпринимательской деятельности; о расчетах в предпринимательской деятельности.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 8 часов

- практические занятия / лабораторные работы 24 часа

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.12. Правовые основы предпринимательской деятельности проводится в форме *зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.14. Охрана труда

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.14. Охрана труда входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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.

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа включает четыре раздела. В разделе 1 рассматривается идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды. В разделе 2 рассматриваются вопросы связанные с защитой человека от опасных и вредных производственных факторов. В разделе 3 рассматриваются вопросы обеспечения комфортных условий для трудовой деятельности. В разделе 4 изучаются вопросы управления безопасностью труда

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 51 час, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 34 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 6 часов

- практические занятия 28 часов

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.13. Охрана труда проводится в форме *зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.15. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.15. Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из двух разделов: раздел 1 «Гражданская оборона» и раздел 2 «Основы военной службы». В разделе 1 «Гражданская оборона» рассматриваются вопросы организации гражданской обороны, защиты населения и территории при стихийных бедствиях, авариях на транспорте, промышленных объектах, при применении оружия массового поражения, при неблагоприятной экологической и социальной обстановке. Изучив материал 1 раздела, обучающиеся получают знания об основных мероприятиях, проводимых в Российской Федерации по защите населения и обеспечению устойчивого функционирования объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций.

Второй раздел посвящен вопросам обороны государства и обеспечения национальной безопасности России в современном мире, а также правовым аспектам и содержанию воинской обязанности и военной службы, и некоторым направлениям военно-патриотического воспитания молодежи. Также обучающиеся получают знания об основных состояниях, требующих оказания неотложной помощи, правилах оказания первой медицинской помощи, само- и взаимопомощи.

Реализация программы обеспечит компетентность будущих специалистов в области безопасности жизнедеятельности как неотъемлемой части их профессионализма.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 102 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 68 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 20 часов

- практические занятия 48 часов

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.15. Безопасность жизнедеятельности проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.В.16. Процессы и аппараты пищевых производств

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.16. Процессы и аппараты пищевых производств входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь: пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и проектировании аппаратов; представлять пути интенсификации процессов и совершенствования аппаратов.

знать: основные процессы и аппараты пищевой промышленности, принцип работы оборудования; методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса; основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло и массообмена; методы проектирования технологических процессов и аппаратов..

4.Краткое содержание дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий. В ходе изучения дисциплины рассматриваются основные понятия, методы и средства переработки сырья и продуктов в рассматриваемой технологической линии; приобретение навыков в проведении технологических, энергетических (тепловых) и конструктивных расчетов, связанных с проектированием аппаратов; определения оптимальных параметров процесса и способов их достижения; получение навыков работы с различными источниками информации, анализа и обобщения необходимых сведений, связанных с выбором рационального типа аппарата и с основными требованиями по его эксплуатации.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 150 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 100 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 28 часов

- практические занятия 72 часа

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.16. Процессы и аппараты пищевых производств проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.17. Основы теплохладотехники

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.17. Основы теплохладотехники входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь: анализировать процессы и циклы, применять термодинамический анализ для определения потерь в низкотемпературных установках, проводить тепловлажностные расчеты для обрабатываемого воздуха и определять тепловые нагрузки на элементы систем холодильных установок пищевых производств; применять законы и методы термодинамики для решения общетехнических задач отрасли, рассчитывать и экспериментально определять теплопередачу в элементах установок пищевых производств.

знать: первый и второй законы термодинамики, принципы взаимного непрерывного преобразования теплоты и работы, идеальные и реальные циклы современных энергетических установок, методы определения энергетических потерь, механизмы переноса теплоты, теплопроводность, конвекция и излучение, теплообмен при фазовых превращениях.

4. Краткое содержание дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы теплохладотехники» является приобретение студентами знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки продуктов.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 135 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 90 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 30 часов
- практические занятия / лабораторные работы 60 часов
- самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.17. Основы теплохладотехники проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.18. Основы научных исследований

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.18. Основы научных исследований входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: владеть научными методами исследования, которые применяются в области профессиональной деятельности; формулировать цели и задачи исследований; планировать и проводить эксперименты, обрабатывать полученные результаты; оформлять результаты научных исследований.

знать: современные основы научных исследований; взаимосвязь науки со специальными дисциплинами; методы решения инженерных задач; вопросы планирования и организации научных исследований; актуальные направления научных исследований; основные принципы формализации и охраны интеллектуальной собственности.

4.Краткое содержание дисциплины

Учебная дисциплина ОП.В.18. Основы научных исследований играет роль в формировании: знаний, умений и навыков студентов по выполнению простейших научных исследований в области профессиональной деятельности, соответствующих квалификационной характеристике. Студент должен получить необходимые знания по современным основам научных исследований, освоить научные методы исследования профессиональных задач, научиться понимать научные формулировки профессиональных задач и применять соответствующие методы решения.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 68 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 46 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 4 часа

- практические занятия / лабораторные работы 42 часа

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.18. Основы научных исследований проводится в форме *зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.В.19. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.19. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять влагосвязывающую способность мяса и мясных продуктов; определять влагоудерживающую способность мяса и мясных продуктов; проводить гемолиз крови; определять методы контроля технологических и физико-химических характеристик фарша и готовых изделий.

знать: свойства мяса; биохимические и физико-химические изменения, протекающие в процессе переработки мяса.

4. Краткое содержание дисциплины

Цели и задачи дисциплины ОП.В.19. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов рассмотреть изменения состава и свойств мясного сырья в результате технологической обработки и дать оценку этим изменениям, сформировать у студентов системные знания о водосвязывающей способности и реологических свойствах мяса и мясопродуктов; биохимических и физико-химических процессах, происходящих в тканях и органах сельскохозяйственных животных и мясе после уоя и в процессе обработки и хранения; обеспечить создание теоретической базы для дальнейшего изучения технологических дисциплин,

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 84 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 56 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 14 часов

- практические занятия / лабораторные работы 42 часа

самостоятельной работы обучающегося 28 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.19. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов проводится в форме *экзамена*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.20. Внутриотраслевое проектирование предприятий

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.20. Внутриотраслевое проектирование предприятий входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: формировать цели проектирования; производить технологические расчеты, расчеты инженерных коммуникаций, необходимые при проектировании предприятий и выполнение чертежей; анализировать и выполнять компоновочные решения участков производства, технологического оборудования; оформлять строительные чертежи, схемы.

знать: основы строительного проектирования; конструктивные элементы промышленных зданий; требования к компоновке помещений, технологического оборудования; способы привязки оборудования; характеристику инженерных коммуникаций предприятий.

4. Краткое содержание дисциплины

При освоении дисциплины ОП.В.20. Внутриотраслевое проектирование предприятий уделено внимание общим вопросам проектирования, архитектурно-строительной части предприятий, требованиям к компоновке помещений и технологического оборудования в производственном цехе, рассмотрены вопросы инженерных коммуникаций предприятий. В практической части рассматриваются вопросы расчета и подбора оборудования, размещение и компоновка оборудования в производственных цехах, расчет производственных площадей, компоновка помещений производственного корпуса.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 48 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 18 часов
- практические занятия / лабораторные работы 30 часов
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.20. Внутриотраслевое проектирование предприятий проводится в форме *зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.21. Основы биотехнологии

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.21. Основы биотехнологии входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности сырья животного происхождения; совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции; применять биотехнологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта.

знать: основные понятия и термины биотехнологии; тканевый и химический состав, пищевую и биологическую ценность источников пищевого сырья животного происхождения; основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения; влияние биопроцессов и физико-химических факторов на качество и свойства животного сырья и продуктов питания на его основе; биотехнологические подходы, принципы, методы в обработке сырья животного происхождения

4. Краткое содержание дисциплины

В программе учебной дисциплины ОП.В.21. Основы биотехнологии рассмотрена роль биотехнологии для различных отраслей пищевой промышленности, а также основы реализации биотехнологических процессов. Целью освоения дисциплины является формирование у обучаемых системы знаний и практических навыков в области пищевой биотехнологии, способностей для оценки использования их в профессиональной деятельности.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 66 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 44 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 8 часов
- практические занятия / лабораторные работы 36 часов
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.21. Основы биотехнологии проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.22. Технология трудоустройства

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.22. Технология трудоустройства входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь: анализировать рынок труда; осуществлять поиск и отбор вакансий; составлять резюме и карьерный план; формировать портфолио выпускника; вести телефонные разговоры с работодателями; проводить собеседование.

знать: основные понятия в сфере трудоустройства; требования к современному специалисту; виды карьеры; требования к составлению профессионального портфолио и резюме; виды собеседования и специфику их проведения; источники поиска работы.

4.Краткое содержание дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология трудоустройства» является освоение теоретических знаний в сфере трудоустройства, приобретение умений по самостоятельному поиску работы и управлению карьерой, формирование навыков профессиональной самопрезентации. В рабочей программе рассматриваются практические вопросы составления резюме, карьерного плана, подготовка к проведению собеседования, телефонным переговорам с работодателями, составлению портфолио выпускника.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 48 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 32 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 6 часов
- практические занятия / лабораторные работы 28 часов
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.22. Технология трудоустройства и мясных продуктов проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.23. Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.23. Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: составлять алгоритмы технологических процессов производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья; соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья; производить расчеты сырья и материалов для производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья; использовать технологическое оборудование на всех стадиях производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья; осуществлять теххимический контроль на всех стадиях производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья; устанавливать виды, перечень показателей качества и потребительской безопасности мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья.

знать: перспективы развития мясной отрасли, виды сырья нетрадиционного типа, применяемые в мясной промышленности; термины и определения понятий в области мясной промышленности; особенности технологии производства продуктов с применением нетрадиционных видов мясного сырья; добавки, используемые при изготовлении мясных продуктов; факторы, определяющие стабильность мясных эмульсий; функционально-технологические свойства вторичного мясного сырья, белоксодержащих добавок и белковых препаратов; причины дефицита белка и пути его устранения; сущность новой идеологии в области белка; белки растительного и животного происхождения; особенности приготовления мясных эмульсий, содержащих белковые препараты; специфику использования мясного сырья с признаками ПСЕ и ДФД; технологию производства продуктов из нетрадиционных видов мясного сырья.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины ОП.В.23. Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья предусматривает изучение нетрадиционных видов сырья и продуктов из них или с их применением. Содержание лабораторно-практических работ соответствует требованиям современности и позволяет обучающемуся при их проведении получить навыки расширения ассортимента за счет вовлечения в производство нетрадиционных видов сырья, использования более эффективных физико-химических методов модификации его функционально-технологических свойств и органолептических характеристик.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 300 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 200 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 60 часов
- практические занятия / лабораторные работы 140 часов
- самостоятельной работы обучающегося 100 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.23. Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья проводится в форме *экзамена*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.В.23. Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.30. Формирование ключевых компетенций цифровой экономики входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций; генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.

знать: ключевые компетенции цифровой экономики; коммуникация и кооперация в цифровой среде; саморазвитие в условиях неопределенности; креативное мышление; управление информацией и данными; критическое мышление в цифровой среде.

4. Краткое содержание дисциплины

Целью освоения дисциплины «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» является формирование у студентов современных представлений об уровне научных достижений в области биоинженерии и биотехнологии, клеточной и генетической инженерии и т.д. и знакомство с существующими промышленными биотехнологическими процессами различного уровня. Это ознакомительная дисциплина, которая изучает основные понятия и теоретические принципы генной и клеточной инженерии, методы получения биотехнологических продуктов, достижения биотехнологии и перспективы её использования.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 54 часов, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 36 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 18 часов

- практические занятия / лабораторные работы 18 часов

самостоятельной работы обучающегося 18 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.23. Формирование ключевых компетенций цифровой экономики проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.В.25. Инновационные технологии в мясной отрасли

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.В.25. Инновационные технологии в мясной отрасли входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: объяснить биотехнологию различных стадий технологии мясной отрасли; на основе полученных знаний решать ситуационные задачи в технологии мясоперерабатывающих производств; различать и проводить лабораторные экспресс-анализы сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, давая обоснованные заключения в соответствии с требованиями действующих стандартов; на основе полученных знаний решать ситуационные задачи в технологии мясоперерабатывающих производств; применять полученные знания в организации современного производства, формировании ассортимента, экологической чистоты продуктов; обосновывать технологии переработки на основе качественных характеристик сырья и его изменений в процессе технологической обработки; -анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества; разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

знать: основные направления научно-технического прогресса в становлении современной технологии мясоперерабатывающей промышленности; современные представления о закономерности физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов при производстве мясных и мясо-растительных продуктов; сырье: состав, процессы, протекающие в нем в процессах хранения и переработки; инновационные технологии производства мясных и мясо-растительных изделий, продуктов убоя, жирового, технического и кормового производств; современные требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов; готовых изделий. проблемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств

4.Краткое содержание дисциплины

Целью освоения дисциплины ОП.В.25. Инновационные технологии в мясной отрасли является формирование у обучающихся знаний в области современных, инновационных технологий в мясной отрасли. Формирование теоретических знаний и практических умений в области переработки мяса на основе современных технологий; формирование умений и навыков использования современных технологий при производстве мясной продукции.

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Общий объем образовательной программы 82 часа, в том числе:

всего учебных занятий по дисциплине 54 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 26 часов
- практические занятия / лабораторные работы 28 часов
- самостоятельной работы обучающегося 27 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП.В.25. Инновационные технологии в мясной отрасли проводится в форме *экзамена*.

ПМ.00 Профессиональные модули

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка и первичная обработка молочного сырья 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.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов включает:

- МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
- УП.01. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)
- ПП.01 Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области приемки и первичной переработке молочного сырья при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в 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 рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 396 часов, включая:
всего учебных занятий 264 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 66 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 198 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 132 часа.

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов;

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена квалификационного по модулю*.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02. Обработка продуктов убоя

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.02. Обработка продуктов убоя включает:

- МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя
- УП.02. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)
- ПП.02 Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08.Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 498 часов, включая:

всего учебных занятий 332 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 88 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 224 часа;
- курсовой проект – 20 часов
- самостоятельной работы обучающегося - 166 часов.

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 144 часа;

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена *квалификационного по модулю*.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых 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.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов включает:

- МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий
- МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
- УП.03. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)
- ПП.03 Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области

производства различных сортов масла и продуктов из пахты при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
- подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
- подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 502 часа, включая:

всего учебных занятий 334 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 204 часов;
- курсовой проект – 30 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 168 часов.
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 144 часа;
- Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного по модулю.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области
производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из
животного сырья**

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.04. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья включает:

- МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации и организацией в целом

- УП.04. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)

- ПП.04. Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 200 часов, включая:

всего учебных занятий 134 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 4 часа
- практические занятия/лабораторные работы - 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов;

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена квалификационного по модулю.*

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.05. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья включает:

- МДК.05.01. Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья

- УП.05. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)

- ПП.05. Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области управления работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства молочной продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

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

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;

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 237 часов, включая:

всего учебных занятий 158 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 20 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 178 часов;
- курсовой проект - 20 часов
- самостоятельной работы обучающегося - 108 часов.

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часов;

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена квалификационного по модулю.*

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего

профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 6.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 6.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качества готовой продукции.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих включает:

- МДК.06.01. Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

- УП.06. Учебная практика (для получения первичных профессиональных навыков)

- ПП.06. Производственная практика

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

- ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

уметь:

- вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную;
- отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии;
- укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку;
- соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки;
- изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную;
- вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями;
- взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы;
- отделять оставшееся филейное мясо от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет.

знать:

- анатомическое строение птицы;
- правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;
- технологию процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 118 часов, включая:

всего учебных занятий 78 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 18 часов

- практические занятия/лабораторные работы - 60 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 40 часов

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов;
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного по модулю.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.В.07. Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Вести технологический процесс производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья

ПК 7.2. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья

ПК 7.3. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.В.07. Производство мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья включает:

- МДК.07.01. Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области управления работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства молочной продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

- производства мясных и мясосодержащих продуктов с использованием нетрадиционных видов сырья;
- эксплуатации современного технологического оборудования по переработке мясного сырья и производству продуктов с использованием нетрадиционного сырья.

уметь:

- составлять алгоритмы технологических процессов производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья;
- производить расчеты сырья и материалов для производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья
- использовать технологическое оборудование на всех стадиях производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья;
- осуществлять теххимический контроль на всех стадиях производства мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья;
- устанавливать виды, перечень показателей качества и потребительской безопасности мясных продуктов с применением нетрадиционных видов сырья

знать:

- перспективы развития мясной отрасли, виды сырья нетрадиционного типа, применяемые в мясной промышленности
- термины и определения понятий в области мясной промышленности
- особенности технологии производства продуктов с применением нетрадиционных видов мясного сырья;
- добавки, используемые при изготовлении мясных продуктов;
- факторы, определяющие стабильность мясных эмульсий;
- функционально-технологические свойства вторичного мясного сырья, белоксодержащих добавок и белковых препаратов;
- причины дефицита белка и пути его устранения;
- сущность новой идеологии в области белка;
- белки растительного и животного происхождения;
- особенности приготовления мясных эмульсий, содержащих белковые препараты;
- специфику использования мясного сырья с признаками ПСЕ и ДФД;
- технологию производства продуктов из нетрадиционных видов мясного сырья.

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 205 часов, включая:

всего учебных занятий 134 часа, в том числе:

- теоретическое обучение 44 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 67 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена *квалификационного по модулю*.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.В.08. Производство мясных продуктов для детского питания**

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных продуктов для детского питания;

ПК 8.2. Вести технологические процессы производства мясных продуктов для детского питания;

ПК 8.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства мясных продуктов для детского питания.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.В.08. Производство мясных продуктов для детского питания включает:

- МДК.08.01. Технология производства мясных продуктов для детского питания Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области управления работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства молочной продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

- приемки и оценки качества сырья для производства мясных продуктов для детского питания;
- производства мясных продуктов для детского питания;
- эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов для детского питания;
- контроля производства и качества готовой продукции для детского питания

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья для производства мясных продуктов для детского питания;
- вести технологические процессы производства мясных продуктов для детского питания;
- производить контроль качества готовой продукции;
- производить упаковку и подготовку к реализации продукции;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования для производства мясных продуктов для детского питания;
- выполнять технологические расчеты мясных продуктов для детского питания
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль мясных продуктов для детского питания;

знать:

- медико-биологические и экологические аспекты детского и лечебно-профилактического питания;
- требования к качеству сырья для производства продуктов для детского питания;
- принципы разработки продуктов для детского питания на основе мясного сырья;
- санитарно-гигиенические требования к производству продуктов для детского питания;
- специфика технологических процессов обработки мясного сырья для продуктов детского питания;
- технологию производства адаптированных продуктов детского питания на основе мясного сырья;
- контроль производства и качества продуктов детского питания на основе мясного сырья;
- тару и упаковку для продуктов детского питания;
- технологическое оборудование для производства продуктов детского питания.

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 354 часов, включая:

всего учебных занятий 236 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 24 часа
- практические занятия/лабораторные работы - 212 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 118 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена квалификационного по модулю.*

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.В.09. Производство мясных продуктов функционального назначения

1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1 оценивать перспективы расширения ассортимента лечебно-профилактических, диетических и специальных продуктов за счет привлечения дополнительных источников сырья и ингредиентов со специальными свойствами;

ПК 9.2 применять научно-обоснованные рекомендации по составлению биологически полноценных рационов питания различных социальных и физиологических групп населения;

ПК 9.3 применять современные физико-химические и биотехнологические подходы в организации современного производства продуктов функциональной направленности;

ПК 9.4 использовать современные методы анализа в оценке качества ферментно-эндокринного и специального сырья и биологически активных препаратов.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.В.09. Производство мясных продуктов функционального назначения включает:

- МДК.09.01. Технология производства мясных продуктов функционального назначения

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области управления работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства молочной продукции при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

иметь практический опыт:

- об основных потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме;
- о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании;
- о углубленных теоретических знаний и практических навыков в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения, в том числе основного и вторичного сырья убоя и переработки птицы, направленных на восполнение потребностей в основных питательных веществах различных возрастных и физиологических групп населения, в неблагоприятных и экстремальных условиях жизнедеятельности;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по производству продуктов функционального питания.

уметь:

- разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе сырья мясной промышленности;
- оценивать перспективы расширения ассортимента лечебно-профилактических, диетических и специальных продуктов за счет привлечения дополнительных источников сырья и ингредиентов со специальными свойствами;

- применять научно-обоснованные рекомендации по составлению биологически полноценных рационов питания различных социальных и физиологических групп населения;
- применять современные физико-химические и биотехнологические подходы в организации современного производства продуктов функциональной направленности;
- использовать современные методы анализа в оценке качества ферментно-эндокринного и специального сырья и биологически активных препаратов.

знать:

- сырьевую базу и перспективы отрасли в производстве лечебных и специальных продуктов;
- основные принципы разработки рецептур специализированных продуктов направленного физиологического действия;
- номенклатуру, химическую природу биологически активных веществ, свойства и аспекты применения биологически активных препаратов;
- основы биологических процессов при хранении, консервировании и переработке эндокринно-ферментного и специального сырья.

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем образовательной программы 300 часов, включая:

всего учебных занятий 200 часов, в том числе:

- теоретическое обучение 10 часов
- практические занятия/лабораторные работы - 190 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 100 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена квалификационного по модулю*.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИК

**Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.01.01
по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов****1. Область применения программы учебной практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 птицепеха.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

уметь: определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного рогатого 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 и 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 рабочей программы учебной практики:

учебной практики – 72 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.01.01 по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 птицепеха.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, в программах повышения квалификации работников в области экономической сферы, а также в программах переподготовки на базе среднего общего образования или профессионального образования.

2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам прохождения производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт: приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

уметь: определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного рогатого 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 и 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 рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.02.01 по ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

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

уметь: вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пера, пуха и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

учебной практики – 108 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.02.01 по ПМ.02 обработка продуктов убоя

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по

специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, в программах повышения квалификации работников в области экономической сферы, а также в программах переподготовки на базе среднего общего образования или профессионального образования.

2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам прохождения производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

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

уметь: вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пера, пуха и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.03.01 по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых 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.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий и полуфабрикатов.

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: учебной практики – 108 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.03.01 по ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых 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.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий и полуфабрикатов.

знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; ассортимент продукции колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов; ассортимент продукции копченых изделий; требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов

производства копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.04.01
по ПМ.04. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области
производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из
животного сырья**

1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: планирования и анализа производственных показателей организации.

уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мясных продуктов; планировать работу структурного подразделения организации и организации в целом; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый к окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.

знать: характеристики рынка продукции и услуг в области производства мясной продукции; организацию производственных и технологических процессов; производственные показатели мясного производства; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

учебной практики – 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.04.01 по ПМ.04. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: участия в управлении трудовым коллективом; ведения документации установленного образца.

уметь: инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ.

знать: структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.05.01 по ПМ.05. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: производства мясных консервов; производства клея и желатина; производства яйцепродуктов.

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; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; готовить продукцию к реализации.

знать: ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья; технологические операции и процессы производства консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; требования действующих стандартов качества 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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

учебной практики – 72 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.05.01 по ПМ.05. Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: производства мясных консервов; производства клея и желатина; производства яйцепродуктов.

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; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; обеспечивать санитарно- гигиенический контроль в цехах; готовить продукцию к реализации.

знать: ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья; технологические операции и процессы производства консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; требования действующих стандартов качества 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.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.06.01 по ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 6.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 6.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качества готовой продукции.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

уметь: вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную; отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии; укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку; соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки; изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную; вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями; взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы; отделять оставшееся филейное мясо от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет.

знать: анатомическое строение птицы; правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; технологию процесса производства куриных отбивных котлет.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

учебной практики – 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) ПП.06.01 по ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 6.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 6.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качества готовой продукции.

2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт: ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

уметь: вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную; отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии; укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку; соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки; изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную; вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями;

взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы; отделять оставшееся филейное мяса от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет.

знать: анатомическое строение птицы; правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; технологию процесса производства куриных отбивных котлет.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

1. Область применения программы производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК):

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 птицепеха.

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.

Производство колбасных изделий, копченых 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.

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

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

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов. Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, в программах повышения квалификации работников, а также в программах переподготовки на базе среднего общего образования или профессионального образования.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 6.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 6.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качества готовой продукции.

2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам прохождения производственной практики (преддипломной)

Цель производственной практики (преддипломной) - углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в организациях различных организационно – правовых форм.

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке ВКР;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной):

производственной практики (преддипломной) – 144 часа.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Рабочая программа Государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

2. Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ППССЗ в учреждении.

3. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе СПО в соответствии с ФГОС состоит из одного аттестационного испытания - защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), которая выполняется в виде дипломного проекта (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

4. Объем времени на проведение:

В соответствии с компетентностно - ориентированным учебным планом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, объем времени на проведение ГИА составляет 216 часов.