

**Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей для  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

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

специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Основы философии» является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» направлено на достижение следующих **целей**:

- 1) в развитии у обучающихся интереса к фундаментальным знаниям,
- 2) стимулировании потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности;
- 3) усвоении идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

**ОК-01.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК-02.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК-03.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК-04.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**ОК-05.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК-06.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК-07.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК-08.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК-09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной 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;

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

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

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- консультации - 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Предмет философии, ее функции.**

Тема 1: Философия, ее смысл и предназначение.

#### **Раздел 2. История философии.**

Тема 1: Античная философия.

Тема 2: Средневековая христианская философия.

Тема 3: От философии Возрождения до Просвещения.

Тема 4: Немецкая классическая философия (конец XVIII- XIX вв.).

Тема 5: Русская философия.

Тема 6: Основные проблемы и направления современной западной философии.

#### **Раздел 3. Систематическая философия.**

Тема 1: Онтология. Философское понимание мира.

Тема 2: Гносеология. Научное познание.

Тема 3: Философская антропология.

Тема 4: Проблема сознания в философии.

Тема 5: Социальная философия.

### **5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

**6. Разработчик программы:** Юрьева А.А. к.и.н., доцент кафедры гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.02 История специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина ОГСЭ.02 «История» является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.02 «История» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- развитие исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности;

- освоение комплекса систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

- овладение умениями и навыками поиска и систематизации исторической информации, работы с различными типами исторических источников, критического анализа исторической информации;

- формирование способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами.

Учебная дисциплина «История» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- изучить основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX–начала XXI вв.;

- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом и культурном развитии России.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

**ОК-01.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК-02.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК-03.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК-04.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**ОК-05.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК-06.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК-07.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК-08.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК-09.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**- знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI в.в.;

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

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

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

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

- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

- основные направления внешней политики СССР в перестроечный период;

- особенности развития российского образования, СМИ, литературы, науки и искусства в перестроечный период;

- историю и цели создания СНГ;

- основные направления развития взаимоотношений России со странами СНГ;

- проблемы и перспективы развития современных стран мира;

- особенности развития стран мира в период мирового экономического кризиса;

**- уметь:**

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

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

- анализировать культурное, экономическое и политическое развитие России в перестроечный период, выявлять позитивные и негативные моменты;

- выявлять причины и цели формирования СНГ;

- анализировать причины и последствия мирового экономического кризиса.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

- консультации – 4 часа.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел I. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы XX в.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР в 80-е годы.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов.

Раздел II. Россия и мир в конце XX – начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е годы XXв.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

**6. Разработчик программы:** доцент Василенко О.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология  
мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык является обязательной дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины иностранный язык направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- 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.

*Задачи изучения дисциплины:*

- формирование у студентов общекультурных (ОК) в различных видах деятельности;
- расширение и углубление возможности обучающихся овладевать всеми другими дисциплинами среднего профессионального образования, благодаря умению извлекать и использовать информацию из иноязычных источников в целях изучения и творческого осмысления зарубежного опыта.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК-8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

**знать:**

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

**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;

**приобрести практический опыт:**

- навыками общения на иностранном языке с учетом этнокультурных и профессиональных различий;
- подготовленной и неподготовленной монологической и диалогической речью в условиях межличностного общения в пределах изученного материала;
- современными информационными технологиями, способствующими межкультурной коммуникации.

Изучение иностранного языка призвано также обеспечить:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие культуры мышления, общения и речи;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 188 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 8 часа.

### **4 Содержание дисциплины**

Раздел 1. Лексико – грамматическое тестирование исходного уровня знаний

Тема 1.1. Тестирование исходного уровня.

Раздел 2. Коррективный лексико – грамматический курс

Тема 2.1. Коррективный фонетический курс

Тема 2.2. Коррективный грамматический курс

Раздел 3. Грамматический материал

Тема 3.1. Базовая грамматика:

- Притяжательные местоимения.
- Местоимения в дательном и винительном падежах.
- Множественное число существительных.
- Предлоги.
- Порядок слов в простом и вопросительном предложениях.
- Глаголы to be, to have (haben, sein). Степени сравнения прилагательных и наречий.
- Порядок слов в сложноподчиненном и сложносочиненном предложениях. Союзы.
- Времена английского глагола в активном залоге (Present Simple, Past Simple, Future Simple, Past Continuous, Future Continuous, Present Perfect ); времена немецкого глагола в действительном залоге (Präsens, Präteritum, Futurum.Perfekt. Plusquamperfekt).

- Пассивный залог (простые и сложные формы); времена немецкого глагола в страдательном залоге Präsens, Präteritum, Futurum.Perfekt. Plusquamperfekt).
- Модальные глаголы.
- Безличные местоимения man, es.
- Сложные слова.
- Инфинитив и его функции в предложении.

Раздел 4. Работа с тематическими текстами

Английский язык.

Тема 4.1 Education

Тема 4.2 Agriculture

Раздел 5. Работа с учебными текстами.

- Учебный текст «My working day ».
- Учебный текст « Timiryazev academy».
- Учебный текст «My favorite subject »
- Учебный текст «Seasons».
- Учебный текст «Man and plants»
- Учебный текст «Plant and Nature».
- Учебный текст « Plant Formations».
- Учебный текст «Plants formations and their environment».
- Учебный текст «Students of agriculture in Britain».
- Учебный текст «Environmental Conservation».
- Учебный текст «Plant and their uses».
- Учебный текст « Science ».
- Учебный текст «People and nature »..

Немецкий язык.

Тема 4.1. Die Bildung.

Тема 4.2. Die Landwirtschaft.

Раздел 5. Работа с учебными текстами.

- Учебный текст «Mein Tagesablauf».
- Учебный текст « Die Agraruniversität Woronesh» .
- Учебный текст «Mein Studium».
- Учебный текст «Ich studiere an der Fakultät für Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produktion».
- Учебный текст «Woronesh».
- Учебный текст « Russland» .
- Учебный текст «Deutschland».
- Учебный текст «Berlin».
- Учебный текст ««Die geographische Lage Dts».
- Учебный текст «Die politische Ordnung Dts».
- Учебный текст «Die LW der BRD».
- Учебный текст «Das Schulsystem in der BRD».
- Учебный текст «Das Universitätsleben ».

Раздел 6. Работа с профессионально – ориентированными текстами.

- Профессионально-ориентированный текст «Nahrung und Nahrungsmittel».
- Профессионально-ориентированный текст A «: Die gesunde Ernährung».
- Профессионально-ориентированный текст B: «Das Zubereiten des Mittagessens».
- Профессионально-ориентированный текст «Nährstoffe».
- Профессионально-ориентированный текст «Fette».
- Профессионально-ориентированный текст «Eiweiß».
- Профессионально-ориентированный текст «Vitamine».
- Профессионально-ориентированный текст «Kohlenhydrate».

- Профессионально-ориентированный текст «Mineralstoffe».
- Профессионально-ориентированный текст «Wasser».
- Профессионально-ориентированный текст «Zucker».
- Профессионально-ориентированный текст «Stärke».
- Профессионально-ориентированный текст «Speisesalz.»
- Профессионально-ориентированный текст «Kartoffeln.»
- Профессионально-ориентированный текст «Gemüse».
- Профессионально-ориентированный текст «Obst und Früchte».
- Профессионально-ориентированный текст «Mehl und Mehlerzeugnisse» .
- Профессионально-ориентированный текст «Das Brot» .
- Профессионально-ориентированный текст «Milch und Milcherzeugnisse» .
- Профессионально-ориентированный текст «Butter und Käse» .
- Профессионально-ориентированный текст «Fleisch und Fleischerzeugnisse».
- Профессионально-ориентированный текст «Fisch und Fischerzeugnisse».

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**6. Разработчик программы:** доцент Е. Л. Завгородняя

**Аннотация к рабочей программе дисциплины «ОГСЭ.04. Физическая культура» специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.**

**1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина. Дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура реализуется с 1 по 6 семестр при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Физической культуры» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- сформировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:



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

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

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

### **3. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося ( всего ) 336 часов, в том числе:  
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;  
-самостоятельной работы обучающегося 144 часов.

### **4.Краткое содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Основы физической культуры**

Тема 1.1 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 1.2 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 1.3 Самоконтроль ,его основные методы, показатели и критерии оценки.

Тема 1.4 Психофизиологические основы учебного и производственного труда.

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Тема 1.5 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

#### **Раздел 2 Легкая атлетика**

Тема 2.1 Техника бега на короткие дистанции

Тема 2.2 Техника прыжка в длину с разбега

Тема 2.3 Техника метания гранаты на дальность

Тема 2.4 Техника бега на средние и длинные дистанции

#### **Раздел 3 Спортивные игры**

Тема 3.1 Техника и тактика игры в баскетбол

Тема 3.2 Техника и тактика игры в футбол

#### **Раздел 4 Гимнастика**

Тема 4.1 Виды гимнастических упражнений

#### **Раздел 5 Силовая подготовка**

Тема 5.1 Виды силовых упражнений

#### **Раздел 6 Плавание**

Тема 6.1 Техника обучения плаванию

**5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

**6. Разработчик программы:** старший преподаватель Т. В. Поваляева

**Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН. 01 «Математика»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса  
и мясных продуктов»**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина ЕН.01 «Математика» является обязательной дисциплиной математического и общего естественнонаучного учебного цикла профессиональной подготовки.

Дисциплина ЕН.01 «Математика» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

### **Цели:**

- развитие представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формирование логического, алгоритмического и математического мышления;
- формирование умений применять полученные знания при решении различных задач;
- формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

### **Задачи:**

- сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре;
- изучить основные математические понятия, используемые для описания различных процессов и явлений;
- сформировать навыки применения математических методов для решения практических задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **- обладать профессиональными компетенциями:**

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.

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.

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.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Линейная алгебра.

Раздел 2. Элементы аналитической геометрии.

Раздел 3. Основы математического анализа.

Раздел 4. Основы теории вероятностей и математической статистики.

### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

### **6. Разработчик программы: д.т.н., профессор В.П. Шацкий**

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний о ресурсном, отраслевом и территориальном природопользовании, основах ресурсного природопользования: природно-ресурсном и эколого-экономическом потенциале и принципах рационального природопользования.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;

- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;

- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.

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

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;

- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;

- основные источники и масштабы образования отходов производства;

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;

- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

#### **Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества**

Тема 1.1 Природные ресурсы и природно-ресурсный потенциал. Проблемы использования и охраны природных ресурсов.

Тема 1.2 Загрязнение окружающей среды

#### **Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.**

Тема 2.1 Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

**5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

**6. Разработчик программы:** доцент Е.В. Волошина

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.03 «Химия»**

#### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ЕН.03 Химия» относится к группе обязательных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла профессиональной подготовки. Дисциплина реализуется во II и III семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в III и IV семестрах – при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания.

Задачи изучения дисциплины: развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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.

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.

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

#### **1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;
- консультаций – 2 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часов.

#### **4. Содержание дисциплины**

##### **Раздел I. Основные понятия химии. Классификация и свойства неорганических соединений**

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Строение вещества. Периодический закон Д.И.Менделеева

Тема 1.3 Классификация неорганических соединений и их свойства.

##### **Раздел 2 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений**

Тема 2.1 Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова.

Тема 2.2 Классификация органических веществ.

##### **Раздел 3 Общая химия. Теоретические основы физической и коллоидной химии**

Тема 3.1 Химические реакции

Тема 3.2 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 3.3 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 3.4 Поверхностные явления в природных и технологических процессах

Тема 3.5 Дисперсные и коллоидные системы



Тема 3.6 Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений

#### Раздел 4 Основы аналитической химии

Тема 4.1 Основные методы классического количественного и физико-химического анализа

Тема 4.2 Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры

Тема 4.3 Методы и техника выполнения химических анализов

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**6. Разработчик программы:** доцент Перегончая О.В.

### Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.01 Инженерная графика

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** изучения дисциплины – развитие пространственного воображения, конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей конкретных пространственных объектов и зависимостей.

**Задачи** - освоение комплекса «Единой системы конструкторской документации (ЕСКД)», по правилам разработки и обращения чертежей, приобретение навыка в выполнении конструкторских и рабочих чертежей;

- подготовка слушателей к выполнению конструкторских документов при изучении специальных курсов.

#### 2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК 1-9	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила чтения конструкторской и технологической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - 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. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

	<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- 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;</p> <p>- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.</p>
<p>ПК-1.4, ПК-2.2-2.3, ПК-3.2-3.4, ПК-4.5.</p>	<p>Производить убой скота, птицы и кроликов.</p> <p>Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p> <p>Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p> <p>Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p> <p>Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> <p>Вести технологический процесс производства</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);</li> <li>- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;</li> <li>- технику и принципы нанесения размеров;</li> <li>- классы точности и их обозначение на чертежах;</li> <li>- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;</li> </ul>

	<p>колбасных изделий. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>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.</p>
--	---	---

### 3. Краткое содержание дисциплины

– Инженерная графика

### 4. Форма промежуточной аттестации

– Зачет с оценкой (3 семестр)

**5. Разработчик программы:** доцент С.В. Кузьменко, старший преподаватель А.А. Заболотная.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.02. «Техническая механика» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

### 1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина ОП.02. «Техническая механика» относится к группе ОП - общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина реализуется во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

### 2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины ОП.02. «Техническая механика» направлено на достижение следующих *целей*:

- развитие технического мышления – способности понимать способы передачи и восприятия сил и нагрузок, обеспечения надежности, прочности, жёсткости, устойчивости конструкций, способов передачи и преобразования движения в механизмах, обеспечения требуемой нагрузочной способности и работоспособности передач, соединений и их элементов;

- освоение комплекса систематизированных знаний о принципах функционирования, проектирования и конструирования деталей и узлов общемашиностроительного применения;

- знание причин отказов, критериев работоспособности и расчета лежащих в основе используемых методов расчета.

Учебная дисциплина «Техническая механика» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения;

- формирование базовых знаний по назначению, области применения, преимуществам и недостаткам, особенностям и принципам работы и расчета механизмов, передач, соединений;

- овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин, удовлетворяющих требованиям надежности, долговечности и экономичности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**

- проведения структурного, кинематического и динамического анализа и синтеза механизмов и машин;
- проведения расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации;
- проведения расчета, проектирования и конструирования узлов и деталей машин общемашиностроительного применения современными методами.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 19 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Теоретическая механика**

Тема 1.1. Цель, задачи и структура курса. Общие понятия. Статика.

Тема 1.2. Кинематика. Динамика.

#### **Раздел 2. Сопротивление материалов**

Тема 2.1. Основные понятия, гипотезы, методы. Растяжение и сжатие бруса. Сдвиг. Кручение бруса.

Тема 2.2. Изгиб. Устойчивость сжатых стержней.

#### **Раздел 3. Теория механизмов и машин**

Тема 3.1. Классификация машин и механизмов. Структурный анализ механизмов.

Тема 3.2. Кинематический анализ механизмов. Динамика механизмов и машин.

#### **Раздел 4. Детали машин и основы конструирования**

Тема 4.1. Механические передачи.

Тема 4.2. Соединения деталей машин.

### **5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **6. Разработчик программы: доцент В.В. Шередекин**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.03 «Электротехника и электронная техника»  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

## **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина ОП.03 «Электротехника и электронная техника» является общеобразовательной подготовительной дисциплиной профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.03 «Электротехника и электронная техника» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

### **Цели:**

- приобретение обучающимися профессиональных компетенций в области современной электротехники и электронных устройств;
- освоение методов анализа и расчета электрических и магнитных цепей;
- приобретение знаний и навыков, позволяющих правильно эксплуатировать электротехнические и электронные устройства.

### **Задачи:**

- дать теоретические основы анализа электрических и магнитных цепей;
- ознакомить с основными методиками расчета электрических и магнитных цепей;
- привить практические навыки расчета электротехнических устройств;
- ознакомить с современными программными средствами моделирования и анализа электрических цепей и электротехнических устройств;
- ознакомить с элементной базой электроники.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК-01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

### **- обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

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.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Измерительные приборы.**

Тема 1.1. Измерительные приборы.

#### **Раздел 2. Линейные электрические цепи постоянного тока.**

Тема 2.1. Электрическая цепь и ее элементы;

Тема 2.2. Закон Ома для участка цепи и определение потенциала точек;

Тема 2.3. Мощность и баланс мощности в цепи постоянного тока;

Тема 2.4. Методы расчёта цепей постоянного тока.

#### **Раздел 3. Линейные электрические цепи однофазного синусоидального тока.**

Тема 3.1. Принцип получения синусоидальной ЭДС и основные параметры синусоидального тока;

Тема 3.2. Комплексный метод расчёта цепей синусоидального тока;

Тема 3.3. Элементы R, L, C в цепи синусоидального тока.

#### **Раздел 4. Трёхфазные цепи.**

Тема 4.1. Принцип получения трёхфазной системы ЭДС;

Тема 4.2. Соединения трёхфазной нагрузки звездой;

Тема 4.3. Соединения трёхфазной нагрузки треугольником.

#### **Раздел 5. Электромагнитные устройства, электрические машины и аппараты.**

Тема 5.1. Трансформаторы;

Тема 5.2. Асинхронные двигатели;

Тема 5.3. Синхронные генераторы.

## **Раздел 6. Электронные устройства.**

Тема 6.1. Элементная база электроники;

Тема 6.2. Преобразовательные электронные устройства.

**5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.**

**6. Разработчик программы - доцент Ерёмин М.Ю.**

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цели:** формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области микробиологии в пищевом производстве; формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены в пищевом производстве.

##### **Задачи**

- изучение основных понятий и терминов микробиологии;
- изучение классификации микроорганизмов;
- изучение морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;
- изучение генетических и химических основ наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- изучение роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- изучение микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- изучение особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- изучение основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- изучение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития;
- изучение методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- изучение схем микробиологического контроля;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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.

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.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**  
химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

### 3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 78 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 22 ч.

### 4. Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.1. Микрофлора почвы

Тема 1.2. Микрофлора воды

Тема 1.3. Микрофлора воздуха

Тема 1.4. Микрофлора тела здорового человека

Тема 1.5. Гельминтозы и их профилактика

#### Раздел 2. Микробиология пищевых производств

Тема 2.1. Микробиология производства продуктов растительного происхождения

Тема 2.2. Микробиология производства продуктов животного происхождения

#### Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1. Санитарные требования к предприятиям

Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий

Тема 3.3. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

#### 5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.

### Аннотация рабочей программы

дисциплины ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»  
специальности среднего профессионального образования Специальности: 19.02.08  
Технология мяса и мясных продуктов.

#### 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла.

#### 2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» направлено на достижение следующих *целей*:

- 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.

**Задачи** изучения ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является формирование у обучающихся общебиологического базиса для изучения специальных дисциплин, освоение которых позволит использовать приобретенные знания для получения от животных максимально возможной продукции заданного качества и свойств.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> : - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
ОК 2. Организовывать собственную	

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> : - 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. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> для получения продуктов заданного качества и свойств.
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> : - строение, топографию и физиологические функции органов движения;
	- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> : - определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов). В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> в оценке анатомического и физиологического состояния организма основываясь на физических, химических и биологических законах.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> : - строение, топографию и физиологические функции органов движения;
	- морфологию, строение и функции органов и

	<p>тканей сельскохозяйственных животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> в убойе скота, птицы и кроликов основываясь на знаниях анатомии и физиологии организма.</p>
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов движения;</li> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> первичной обработке скота, птицы и кроликов основываясь на знаниях анатомии и физиологии организма.</p>
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов движения;</li> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> в работе технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>
<p>ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение и функцию клеток, тканей, общие</li> </ul>

	<p>закономерности строения и развития органов животного;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов движения;</li> <li>- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт в</b> контроле качества сырья и полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов движения.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт в</b> введении технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам).</p>
<p>ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;</li> <li>- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать особенности строения организмов животных и физиологических</li> </ul>

	<p>процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт в работе</b> технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт в контроле качества</b> сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>
<p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт в технологических процессах</b> производства колбасных изделий.</p>
<p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, строение и функции органов и</li> </ul>

	<p>тканей сельскохозяйственных животных;  - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:  определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> в технологических процессах производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:  - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;  - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:  определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов).  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> в обеспечении работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

В результате освоения учебной 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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

### **4. Содержание дисциплины (приводится перечень разделов или тем).**

#### **Раздел 1. Анатомия**

Тема 1.1. Понятие об анатомии как науке. Органы, аппараты и системы органов животного организма.

Тема 1.2. Общая характеристика скелета.

Тема 1.3. Общая характеристика соединения костей.

Тема 1.4. Мышечная система.

Тема 1.5. Система органов кожного покрова и его производных.

Тема 1.6. Общая характеристика аппарата пищеварения домашних животных.

Тема 1.7. Общая характеристика строения аппарата дыхания и функциональной системы дыхания.

Тема 1.8. Ангиология. Общая характеристика сердечно-сосудистой системы.

Тема 1.9. Органы мочевыделения и размножения

Тема 1.10. Неврология. Общая характеристика нервной системы. ЦНС. Строение спинного мозга. Строение головного мозга.

#### **Раздел 2. Физиология**

Тема 2.1. Система крови.

Тема 2.2. Система кровообращения и лимфообращения

Тема 2.3. Система дыхания.

Тема 2.4. Система пищеварения.

Тема 2.5. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.6. Система выделения.

Тема 2.7. Эндокринная система.

Тема 2.8. Система размножения.

Тема 2.9. Система лактации.

Тема 2.10. Физиология мышц и нервов.

Тема 2.11. Центральная нервная система.

Тема 2.12. Высшая нервная деятельность.

Тема 2.13. Сенсорные системы (анализаторы).

### **5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

### **6. Разработчики программы.**

к.с.-х.н., доцент кафедры  
общей зоотехнии  
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Слацилина Т.В.

к.б.н., доцент кафедры  
акушерства, анатомии и хирургии  
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Обрывков В.А.



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цели:** формирование теоретических и практических знаний о биохимических процессах в мясе при хранении и обработке; формирование теоретических и практических знаний в области микробиологии мяса и мясных продуктов.

**Задачи**

- изучение химического состава живых организмов;
- изучение свойств белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- изучение характеристик ферментов;
- изучение характеристик основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении;
- изучение основных групп микроорганизмов мяса и мясных продуктов;
- изучение путей попадания микроорганизмов в мясо и мясные продукты;
- изучение влияния температуры хранения на микробиологические показатели качества мяса и мясных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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.

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.

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.

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.

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

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

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 20 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Биохимия мяса и мясных продуктов**

Тема 1.1. Биохимия мышечной, жировой, костной, соединительной тканей

Тема 1.2. Биохимические изменения мяса в процессе производства мясных продуктов

#### **Раздел 2. Микробиология мяса и мясных продуктов**

Тема 2.1. Микробиология мяса

Тема 2.2. Микробиология мясных продуктов

### **5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

### **6. Разработчик программы: профессор Шеламова С. А.**

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.07 «Автоматизация технологических процессов»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплины ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» является обязательной дисциплиной основного профессионального образовательного цикла.

Дисциплина ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины «Автоматизация технологических процессов» направлено на достижение следующих *целей*:

- ознакомление с основными технологическими, техническими и организационно-экономическими аспектами автоматизации сельскохозяйственного производства;
- ознакомлению обучающегося с основными понятиями, определениями, терминологией, и схемами автоматики и основными принципами построения систем автоматического управления;
- выработка навыков эксплуатации современных средств автоматизации сельскохозяйственного производства.

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» ориентирована на достижение следующих *задач*:

- ознакомление с основными технологическими, техническими и организационно-экономическими аспектами автоматизации переработки мяса;
- изучение технологических основ автоматизации производственных процессов переработки молока;
- выработка умения проектирования и выбора средств автоматизации переработки мяса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

**ОК-01.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК-02.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК-03.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК-04.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

**ОК-05.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК-06.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК-07.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК-08.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК-09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**ПК 1.2.** Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

**ПК 1.4.** Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

**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.

**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.

**ПК 4.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 4.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 4.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

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

**ПК 4.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**- знать:**

- понятие о 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

**- уметь:**

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

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

- консультации – 4 часа.

#### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основные понятия и определения автоматике.

Тема 1.1. Автоматизация управления производством.

Тема 1.2. Структура и принципы работы систем автоматике.

Раздел 2. Технические средства автоматике.

Тема 2.1. Датчики и исполнительные устройства.

Тема 2.2. Программируемые логические контроллеры (ПЛК).

Раздел 3. Автоматизированные системы управления типовыми технологическими процессами.

Тема 3.1. Основы построения АСУ ТП.

Тема 3.2. Управление дискретными процессами с помощью ПЛК.

Тема 3.3. Управление непрерывными процессами с помощью ПЛК.

Тема 3.4. Автоматизация технологических процессов в мясном производстве.

**5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

**6. Разработчик программы:** доцент Пиляев С.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью профессионального учебного цикла, общепрофессиональные дисциплины.

Дисциплина ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование знаний в области экономики, а также в подготовке и переподготовке специалистов по информационным технологиям в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**- 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.

**- 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;

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 58 часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов;  
- самостоятельной работы обучающегося – 15 часов.

#### **4. Содержание дисциплины**

##### **РАЗДЕЛ 1 Информационные системы и технологии**

Тема 1.1 Информация. Информационные системы и технологии

Тема 1.2 Автоматизированная обработка информации

##### **РАЗДЕЛ 2 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности**

Тема 2.1 Основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Тема 2.2 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

##### **РАЗДЕЛ 3 Применение электронных коммуникаций**

Тема 3.1. Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности

##### **РАЗДЕЛ 4 Программное обеспечение профессиональной деятельности**

Тема 4.1 Программное обеспечение персонального компьютера.

Тема 4.2 Текстовый редактор Microsoft Word. Оформление документов.

Тема 4.3 Табличный процессор Microsoft Excel. Решение профессиональных задач

Тема 4.4 Использование графических редакторов для решения профессиональных задач

Тема 4.5 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в Microsoft Access

Тема 4.6 Информационные справочные системы

Тема 4.7 Специализированная справочная система для специалистов предприятий пищевой продукции

#### **5. Форма промежуточной аттестации – Диффер. зачеты**

#### **6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков**

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.09 «Метрология и стандартизация»  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина ОП.09 «Метрология и стандартизация» относится к группе П - профессионального учебного цикла ОП -общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина ОП.09 «Метрология и стандартизация» реализуется во 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цели:** приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, а также получение знаний и навыков в области метрологии и подтверждения соответствия.

**Задачи:**

- изучение основных понятий метрологии;

- изучение задач стандартизации, ее экономической эффективности;
- изучение форм подтверждения соответствия;
- изучение основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- изучение терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

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.

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.

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.

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;



- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

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

### **3. Общая трудоемкость дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 ч;
- консультации – 4 ч;
- самостоятельной работы обучающегося -19 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Техническое регулирование, стандартизация, подтверждение соответствия**

Тема 1.1 Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество продукции, формы подтверждения его соответствия

Тема 1.2 Техническое регулирование в РФ

Тема 1.3 Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Система стандартизации в РФ.

Тема 1.4 Международная и региональная стандартизация

#### **Раздел 2 Метрология**

Тема 2.1 Метрология как деятельность. Объекты метрологии. Средства измерений и методики измерений

Тема 2.2 Государственная система обеспечения единства измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений

### **5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **6. Разработчик программы: профессор Дерканосова Н. М.**

#### **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.10 Правовые основы Профессиональной деятельности**

специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### **1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Правовые основы Профессиональной деятельности» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.10 «Правовые основы Профессиональной деятельности» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре -

при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

## **2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание дисциплины ОП.10 «Правовые основы Профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- использование нормативных правовых актов, регулирующих профессиональную деятельность;
- защита своих прав в соответствии с действующим законодательством.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные положения [Конституции](#) Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативные правовые акты, 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;

- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 48 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
- консультации - 4 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Основы теории права.**

Тема 1: Источники права. Структура правоотношений.

Тема 2: Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.

#### **Раздел 2. Конституция РФ – основной закон государства.**

Тема 1: Основы конституционного строя РФ. Основы правового статуса человека и гражданина.

Тема 2: Система государственной власти.

Тема 3: Административный порядок обжалования актов или действия органов государственного управления и должностных лиц.

#### **Раздел 3. Право и экономика.**

Тема 1: Правовое регулирование экономической деятельности.

Тема 2: Субъекты предпринимательской деятельности.

Тема 3: Гражданско-правовые договоры.

#### **Раздел 4. Правовое регулирование профессиональной деятельности.**

Тема 1: Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 2: Права и обязанности работников в сфере трудовой деятельности.

Тема 3: Трудовой договор, порядок заключения, основания прекращения.

Тема 4: Рабочее время. Время отдыха. Заработная плата.

Тема 5: Дисциплинарная и материальная ответственность.

### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

**6. Разработчик программы:** Королева О.В. д.э.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

### **1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре – при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» направлено на достижение следующих целей: усвоение теоретических знаний в области основ экономики, менеджмента и маркетинга, приобретение умений и навыков работы с

экономическими показателями деятельности предприятий, инструментами менеджмента и маркетинга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- планировать и организовывать работу подразделения;
- анализировать организационные структуры управления;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

– обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- обладать профессиональными компетенциями:

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.

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.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;

- основы организации работы коллектива исполнителей;
- производственную и организационную структуру организации;
- принципы построения организационной структуры управления;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- функции менеджмента;
- систему методов управления;
- стили управления, коммуникации, принципы делового общения;
- особенности менеджмента (по отраслям);
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- составные элементы маркетинговой деятельности;
- этапы жизненного цикла продукции;
- маркетинговые коммуникации и их характеристику;
- основные методы изучения рынка и анализа окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ среды предприятия;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- строить эффективных моделей коммуникации;
- планировать работу подразделения.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Основные понятия об экономике и ее структуре

Тема 1.2 Содержание экономики отрасли и предприятия

Тема 1.3 Трудовые ресурсы и эффективность их использования.

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1 Сущность менеджмента и история его развития

Тема 2.2 Организационные структуры управления предприятием

Тема 2.3 Система методов управления. Процесс управления

Тема 2.4 Стили управления

Тема 2.5 Коммуникации и деловое общение

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1 Сущность маркетинга

Тема 3.2 Маркетинг на предприятии

**5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет .**

**6. Разработчики программы:** к.э.н. Федулова И.Ю., к.э.н., Загвозкин М.В, доценты кафедры управления и маркетинга в АПК, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

**Аннотация рабочей программы дисциплины «ОП.12 Охрана труда» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина *ОП12 «Охрана труда»* относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина *ОП12 Охрана труда* реализуется в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**Цель:** подготовить специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, способных на основе полученных знаний, обеспечить безопасность условий труда работникам предприятий по производству молока и молочных продуктов, сократить потерю рабочего времени, вызванного травматизмом и неудовлетворительными условиями труда.

**Задачи**

- изучение нормативно- правовых документов по охране труда;
- изучение методики аттестации рабочих мест;
- изучение способов оценки опасных и вредных производственных факторов, и разработки решений по оптимизации условий труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**- обладать профессиональными компетенциями:**

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.

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.

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.

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.

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

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

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

системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 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

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 60 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часа;
- самостоятельной работы обучающегося -20 час.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях**

##### **общественного питания**

Тема 1.1. Трудовое законодательство РФ

Тема 1.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии

Тема 1.4. Аттестация рабочих мест

#### **Раздел 2. Техника безопасности**

Тема 2.1. Производственная санитария и гигиена труда

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.3. Пожарная безопасность

Тема 2.4. Защита человека от опасности механического травмирования, химических и биологических негативных факторов

Тема 2.5. Электробезопасность

### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

### **6. Разработчик программы: доцент А.А. Андрианов**

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины «ОП.13 Безопасность жизнедеятельности»**

**специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина *ОП13 Безопасность жизнедеятельности* относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

Дисциплина *ОП13 Безопасность жизнедеятельности* реализуется в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

##### **Цель:**

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

- **воспитание** ответственности за личную безопасность и безопасность общества; отношения к здоровью и человеческой жизни как главной ценности; уважения к героическому наследию России, государственной символике и традициям;

- **развитие** эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное



поведение в опасных и чрезвычайных ситуациях; бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; необходимых физических и психологических качеств личности при подготовке к защите Отечества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**- обладать профессиональными компетенциями:**

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.

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.

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.

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.

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 32 часа.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Гражданская оборона.**

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

#### **Раздел 2. Основы военной службы**

Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико – санитарная подготовка

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**6. Разработчик программы:** доцент А.А. Андрианов

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.01.01Технология  
первичной переработки скота, птицы и кроликов»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология  
мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов реализуется в 1,2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3,4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов направлено на достижение следующих *целей*:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**- обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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.

**- 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

**- 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;

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 276 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 184 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.**

Введение

Тема 1.1. Сырьевая база мясной промышленности

#### **Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.**

Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота

Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней

Тема 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота

Тема 2.4. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов

Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов

Тема 2.6. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке

Тема 2.7. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса  
Тема 2.8 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности

**5. Форма промежуточной аттестации** – иная форма контроля.

**6. Разработчик программы:** доцент Е.И. Рыжков

### **Аннотация**

#### **рабочей программы дисциплины «МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов"**

##### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебная дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» относится к группе - профессионального учебного цикла ОП - общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

##### **2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) **192 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 56 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы мясного животноводства

Тема 1.1 Основные тенденции развития мясного комплекса в стране и регионе

Тема 1.2 Мясная продуктивность

Тема 1.3 Нормированное кормление мясных животных

Раздел 2. Технология производства говядины

Тема 2.1. Технология производства говядины

Тема 2.2. Породы КРС, как средство производства говядины

Раздел 3. Технология производства свинины

Тема 3.1 Планирование производства свинины

Раздел 4. Технология производства баранины

Тема 4.1 Планирование производства баранины

Раздел 5. Технология производства мяса-птицы

Тема 5.1 Планирование производства мяса бройлеров при разных способах выращивания

Раздел 6. Биологические основы хранения и переработки мясного сырья

Тема 6.1 Биологические основы хранения и переработки мяса.

5. Форма промежуточной аттестации – **комплексный экзамен**

6. Разработчик программы: доцент Г.В. Овсянникова

**Аннотация рабочей программы дисциплины Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01)**

**специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина Учебная практика. Учебная практика по приемке, убою и первичной переработке скота, птицы и кроликов (ПМ.01) реализуется в 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта приемки, уоя и первичной переработке скота, птицы и кроликов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

ПК 5.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.2 Использовать технологическое оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

**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 датчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 288 часа, 8 недель в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - часов;
- самостоятельной работы обучающегося – часов.

**4. Содержание дисциплины**

Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.

Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов.

Первичная переработка скота, птицы и кроликов.



Оценка качества мяса птицы и кроликов.  
Размещение мяса в камерах холодильника.  
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

**6. Разработчик программы:** доцент Е.И. Рыжков

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Дисциплина реализуется во 2-3 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4-5 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя направлено на достижение следующих **целей**: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области технологии обработки продуктов убоя.

**Задачи дисциплины:**

- изучение основных понятий и терминов технологии обработки продуктов убоя;
- изучение классификации, особенностей, морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
- изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
- изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
- изучение обработки технического сырья;
- изучение производства желатина и клея;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

них ответственность.

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 447 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 298 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 123 ч.;

консультации – 26 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Обработка субпродуктов**

Тема 1 Технология обработки субпродуктов

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки субпродуктов

Тема 3 Производственный учет и отчетность

#### **Раздел 2 Обработка кишечного сырья**

Тема 1 Технология обработки кишечного сырья

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки кишечного сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность при обработке кишечного сырья.

#### **Раздел 3 Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного сырья**

Тема 1 Эндокринно-ферментное сырье: классификация, первичная обработка и консервирование.

#### **Раздел 4 Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха**

Тема 1 Технология обработки шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Тема 2 Технологическое оборудование для шкур и кератинсодержащего сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в шкуроконсервировочном цехе.

#### **Раздел 5 Производство пищевых топленых жиров**

Тема 1 Технология производства пищевых топленых жиров

Тема 2 Технологическое оборудование производства пищевых топленых жиров.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в жировом цехе.

#### **Раздел 6 Производство сухих животных кормов**

Тема 1 Технология производства сухих животных кормов

Тема 2 Технологическое оборудование производства сухих животных кормов.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в цехе технических фабрикатов.

## **Раздел 7 Сбор и обработка крови**

Тема 1 Сбор и обработка крови

Тема 2 Технологическое оборудование для сбора и обработки крови.

Тема 3 Контроль качества и безопасности при производстве продукции из крови

**5. Форма промежуточной аттестации** – другая форма контроля, дифференцированный зачет.

**6. Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.

### **Аннотация рабочей программы учебной практики УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1. Место учебной практики в структуре ОПОП**

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя:

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя.

#### **2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта обработки продуктов убоя с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

##### **Задачи практики:**

- изучение морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья;
- изучение технологических процессов и оборудования при обработке продуктов убоя;
- изучение технологических операций по подготовке продуктов убоя к переработке;
- изучение требований к качеству субпродуктов, методик определения показателей качества;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
- изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
- изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
- изучение обработки технического сырья;
- изучение производства желатина и клея;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя должен:

##### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- обработки продуктов убоя;
- эксплуатации технологического оборудования;

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства продуктов убоа;
- выполнять технологические расчеты по производству продуктов убоа;
- 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;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

**знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов убоа;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов убоа;
- режимы технологических процессов производства продуктов убоа;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства продуктов убоа;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоа (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

**3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоа, составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоа определяются рабочим учебным планом по специальности

(профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **4. Содержание практики**

**Раздел 1.** Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

**Раздел 2.** Изучение качества продуктов убоя, теххимический контроль.

**Раздел 3.** Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя.

#### **4. Оформление отчета**

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.

### **Аннотация рабочей программы**

#### **МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### **2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ**

Учебная дисциплина МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий направлено на достижение следующих *целей*:

- знания в области номенклатуры и ассортимента колбасных изделий;
- формирование знаний в области производства колбасных изделий;
- знания в области ведения учета и отчетности по производству колбасных изделий;

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- изучить требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий;
- изучить режим технологических процессов производства колбасных изделий;

– изучить изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

– изучить причины возникновения брака;

– изучить методику технологических расчетов производства колбасных изделий;

– изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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.

#### **4 Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 547 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 365 ч;

- консультации – 38 ч;

- самостоятельной работы обучающегося - 144 ч.

#### **5. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Сырье для производства колбасных изделий

Раздел 2. Технология производства колбасных изделий

**6. Форма промежуточной аттестации** – курсовая работа, экзамен

**7. Разработчик программы:** доцент Василенко О.А.

**Аннотация рабочей программы МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов специальности среднего профессионального образования  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ**

Учебная дисциплина МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5,6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7,8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента копченых изделий и полуфабрикатов;
- формирование знаний в области производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- знания в области ведения учета и отчетности про производстве копченых изделий и полуфабрикатов;

**Задачи** дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить режим технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить причины возникновения брака копченых изделий и полуфабрикатов ;
- изучить методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 468 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 312 ч;
- консультации – 40 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 116 ч.

#### **5. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Общая технология производства копченых изделий

Раздел 2. Технология производства полуфабрикатов

**6. Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет

**7. Разработчик программы:** доцент Василенко О.А.

### **Аннотация рабочей программы**

#### **МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

##### **1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной Технология производства мясных консервов и концентратов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

##### **2 Место учебной дисциплины в структуре СПССЗ**

Учебная дисциплина Технология производства мясных консервов и концентратов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.



### **3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента мясных консервов и концентратов;
- формирование знаний в области производства мясных консервов и концентратов;
- знания в области ведения учета и отчетности производстве мясных консервов и концентратов;

**Задачи** дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов и концентратов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и концентратов;
- изучить режим технологических процессов производства мясных консервов и концентратов;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства мясных консервов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и концентратов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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.

### **4 Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 ч, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 ч;  
- консультации – 6 ч;  
- самостоятельной работы обучающегося - 26 ч.

## **5. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Сырье для производства мясных консервов и концентратов  
Раздел 2. Технология производства мясных консервов и концентратов

**6. Форма промежуточной аттестации** – другая форма контроля

**7. Разработчик программы:** доцент Василенко О.А.

### **Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

#### **1.1 Область применения программы производственной практики**

Программа производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### **1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

##### **Задачи практики:**

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого мясного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить основное оборудование для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов должен:

##### **иметь практический опыт:**

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов;
- производить контроль качества готовой продукции;
- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;
- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;
- осуществлять контроль качества готовой продукции;
- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- проводить процесс по устранению брака;
- контролировать режимы работы технологического оборудования.

**знать:**

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

В результате прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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.

### **3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, составляет 144 часов (4 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

### **4. Содержание практики**

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Производственный этап	90	При прохождении производственной практики обучающиеся знакомятся с: - характеристикой предприятия (устав, лицензии и т. д., структуру управления, права и обязанности работников, изучить режим труда и отдыха на предприятии, должностные инструкции, изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности, документацией, регламентирующей производственную деятельность предприятия); - ведением производственных процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - условиями хранения колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - мойкой и контролем санитарного состояния оборудования; - основами организации теххимического контроля при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требованиями нормативной и технологической документации по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

			Обучающиеся приобретают умения и навыки: - осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
3	Аналитический	50	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва или характеристики от руководителя. Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.
4	Защита отчета по практике	2	Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.). Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Василенко О.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание дисциплины МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации направлено на достижение следующих **целей**: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области управления структурным подразделением организации.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 133 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 53 ч.;

консультации – 14 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

**Тема 1.** Теоретические основы и закономерности организации производства

**Тема 2.** Организационно-экономические основы сельскохозяйственных предприятий

**Тема 3.** Организация использования ресурсного потенциала сельскохозяйственного предприятия

**Тема 4.** Основы рациональной организации производства на сельскохозяйственных предприятиях

**Тема 5.** Организация отраслей растениеводства и животноводства

**Тема 6.** Производственно-экономические связи сельскохозяйственных предприятий с организациями других сфер АПК

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**6. Разработчик программы:** доцент Шалаев А.В.

**Аннотация рабочей программы учебной практики УП.04.01 Учебная практика по организации работы структурного подразделения специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной практики в структуре ОПОП**

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения:

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации.

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по организации работы структурного подразделения с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;
- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

**знать:**

- закономерности в сельском хозяйстве, их проявления в организации сельскохозяйственного производства;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения учебной практики УП.04.01 Учебная практика. Учебная практика по организации работы структурного подразделения определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **4. Содержание практики**

**1.** Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

**2.** Методика планирования развития скотоводства: продуктивности, плана случек и поступления приплода, оборота стада, живых весов, производства продукции.

**3.** Определение потребности в кормах.

**4.** Разработка зеленого конвейера

**5.** Методика планирования численности работников и фонда оплаты труда в основных отраслях производства.

**6.** Методика исчисления себестоимости продукции животноводства.

**7.** Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства.

**8. Оформление отчета**

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Шалаев А.В.



**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Дисциплина реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Целью изучения дисциплины МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества вырабатываемых полуфабрикатов из мяса птицы; изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение классификации, особенностей, номенклатуры и ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы;
- формирование знаний в области производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- знания в области ведения учета и отчетности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:  
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;  
самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;  
консультации – 24 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности**

Тема 1 Классификация, характеристика сельскохозяйственной птицы. Показатели мясной продуктивности.

Тема 2 Приемка птицы. Подготовка к убою, убой.

#### **Раздел 2 Технологический процесс производства мяса птицы**

Тема 1 Первичная переработка птицы.

Тема 2 Технологическое оборудование для первичной переработки птицы.

Тема 3 Показатели качества мяса птицы.

#### **Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы**

Тема 1 Подготовка мяса птицы к переработке.

Тема 2 Технология мяса птицы механической обвалки.

#### **Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы**

Тема 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 2 Технология натуральных полуфабрикатов.

Тема 3 Технология рубленых полуфабрикатов.

Тема 4 Замороженные полуфабрикаты в тесте.

### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

### **6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.**

**Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.05.01  
Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология  
мяса и мясных продуктов**

**1. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Программа производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства полуфабрикатов из мяса птицы с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

**Задачи практики:**

- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологических операций по подготовке мяса птицы и субпродуктов к переработке;
- изучение технологии разделки и обвалки;
- изучение требований к качеству полуфабрикатов из мяса птицы, методик определения показателей качества;
- изучение технологии натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии замороженных полуфабрикатов в тесте.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- 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;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

**знать:**

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

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
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.

### 3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, составляет 288 часов (8 недель).

Сроки проведения производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения

среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **4. Содержание практики**

**Раздел 1.** Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

**Раздел 2.** Изучение работы предприятия, организационно-экономическая характеристика.

**Раздел 3.** Изучение качества сырья, приемка, теххимический контроль.

**Раздел 4.** Ведение технологических процессов производства отдельных видов полуфабрикатов из мяса птицы.

#### **Оформление отчета**

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.

### **Аннотация рабочей программы производственной практики ПДП Производственная практика (преддипломная) специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Программа производственной практики (преддипломной) является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, техник-технолог (базовая подготовка).

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и умений в рамках профессиональных модулей в части освоения следующих видов профессиональной деятельности, и соответствующих им профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обучающийся, освоивший ППССЗ СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **Место производственной практики в структуре ОПОП**

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов», «ПМ.02 Обработка продуктов убоя», «ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов», «ПМ.04 Организация работы структурного подразделения». «ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

### **Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей **целью** обобщение и совершенствование знаний и практических умений, навыков по специальности, проверку возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, приобретения навыков организаторской работы по избранной специальности.

**Задачи** преддипломной практики заключаются в следующем:

- ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия, учреждения;
- ознакомление и овладение практическими навыками технология мяса и мясных продуктов;
- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений по основным видам профессиональной деятельности, входящим в программу практики.

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

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся 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.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.02 Обработка продуктов убоя, обучающийся 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.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;
- производить контроль качества готовой продукции;
- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;
- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;
- осуществлять контроль качества готовой продукции;
- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- проводить процесс по устранению брака;
- контролировать режимы работы технологического оборудования.

**знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;
- 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 расчётов 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 при работе на технологическом оборудовании.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;



– принятия управленческих решений.

**уметь:**

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;
- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

**знать:**

- закономерности в сельском хозяйстве, их проявления в организации сельскохозяйственного производства;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- 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;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

**знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

### **Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса.

ПДП Производственная практика (преддипломная) реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.