**Дисциплины цикла БД**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Круглова Л.А.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** БД. 01 Русский язык и литература

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

 -воспроизводить содержание литературного произведения;

 -анализировать и интерпретировать художественное произведение, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

 -соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

-определять род и жанр произведения;

-сопоставлять литературные произведения;

-выявлять авторскую позицию;

 -выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

 -аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

 -писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

-осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

-анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

***аудирование и чтение***

-использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

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

***говорение и письмо***

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

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

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

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

-использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

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

-развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;

-самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

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

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

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

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

-образную природу словесного искусства;

-содержание изученных литературных произведений;

-основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

-основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

-основные теоретико-литературные понятия;

-связь языка и истории, культуры русского и других народов;

-смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

-основные единицы и уровни языка, из признаки и взаимосвязь;

орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | воспроизводить содержание литературного произведения | Тема 3.5. Русская литература конца XIX века |
| У2 | анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения | Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX векаТема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М. ДостоевскогоТема 3.5. Русская литература конца XIX века |
| У3 | соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи | Тема 1.1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы |
| У4 | определять род и жанр произведения | Тема 8.5. Литература второй половины ХХ века |
| У5 | сопоставлять литературные произведения | Тема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М. Достоевского |
| У6 | выявлять авторскую позицию | Тема 8.4. Литература 40-х годов ХХ века |
| У7 | выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения | Тема 8.2. Серебряный век русской литературыТема 3.1. А. Н. Островский – создатель русского национального театра XIX века |
| У8 | аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению | Тема 8.1. Русская проза начала ХХ века |
| У 9 | писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы | Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX векаТема 3.5. Русская литература конца XIX века |
| У10 | осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач | Тема 10.1. Словосочетание и простое предложение  |
| У11 | анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления | Тема 10.2. Сложные предложения |
| У12 | проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка | Тема 2.2. Функциональные стили языка |
| У13 | использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи | Тема 8.2. Серебряный век русской литературыТема 3.2. Становление реализма и романа как жанра в творчестве И.А. Гончарова и И.С.Тургенева |
| У14 | извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях | Тема 6.1. Морфемика и словообразованиеТема 6.2. Правописание корней и приставок |
| У15 | создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения | Тема 7.1. Части речи |
| У16 | применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка | Тема 4.1. Русская лексика. Слово в лексической системе языка.Тема 5.1. Фонетика и орфоэпия |
| У17 | соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка | Тема 9.1. Служебные части речи. Правописание предлогов.Тема 9.2. Правописание союзов.Тема 9.3. Правописание частиц.Тема 9.4. Междометия и звукоподражательные слова.  |
| У18 | соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем | Тема 10.3. Способы передачи чужой речи |
| У19 | использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста | Тема 8.3. Литература 30-х гг. ХХ века |
| У20 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств;- совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; - совершенствования коммуникативных способностей; - развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.  | Тема 2.1. Язык и речь |
| З1 | образная природа словесного искусства | Тема 3.3. Русская поэзия середины XIX векаТема 8.4. Литература 40-х годов ХХ века |
| З2 | содержание изученных литературных произведений | Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX векаТема 3.1. А. Н. Островский – создатель русского национального театра XIX векаТема 3.2. Становление реализма и романа как жанра в творчестве И.А.Гончарова и И.С.ТургеневаТема 8.3. Литература 30-х гг. ХХ века Тема 3.5. Русская литература конца XIX века |
| З3 | основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв. | Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX векаТема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М.ДостоевскогоТема 3.5. Русская литература конца XIX векаТема 10.3. Способы передачи чужой речи |
| З4 | основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений | Тема 1.1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы Тема 8.1. Русская проза начала ХХ века |
| З5 | основные теоретико-литературные понятия | Тема 8.2. Серебряный век русской литературыТема 8.5. Литература второй половины ХХ века |
| З6 | связь языка и истории, культуры русского и других народов | Тема 7.2. Правописание знаменательных частей речи |
| З7 | смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи | Тема 6.1. Морфемика и словообразованиеТема 6.2. Правописание корней и приставокТема 2.2. Функциональные стили языкаТема 10.1. Словосочетание и простое предложение  |
| З8 | основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь | Тема 9.1. Служебные части речи. Правописание предлогов.Тема 9.2. Правописание союзов.Тема 9.3. Правописание частиц.Тема 9.4. Междометия и звукоподражательные слова. Тема 4.1. Русская лексика. Слово в лексической системе языка. |
| З9 | орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения | Тема 5.1. Фонетика и орфоэпия |

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века

Тема 1.1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы

Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX века

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили языка

Раздел 3. Русская литература второй половины XIX века

Тема 3.1. А. Н. Островский – создатель русского национального театра XIX века

Тема 3.2. Становление реализма и романа как жанра в творчестве И.А.Гончарова и И.С.Тургенева

Тема 3.3. Русская поэзия середины XIX века

Тема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М.Достоевского

Тема 3.5. Русская литература конца XIX века

Раздел 4. Лексика и фразеология

Тема 4.1. Русская лексика. Слово в лексической системе языка.

Тема 4.2. Русская лексика с точки зрения её происхождения.

Тема 4.3. Лексика с точки зрения её употребления

Тема 4.4. Русская фразеология.

Раздел 5. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 5.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 5.2. Графика и орфография

Раздел 6. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 6.1. Морфемика и словообразование

Тема 6.2. Правописание корней и приставок

Раздел 7.Морфология и орфография

Тема 7.1. Части речи

Тема 7.2. Правописание знаменательных частей речи

Раздел 8. Литература ХХ века

Тема 8.1. Русская проза начала ХХ века

Тема 8.2. Серебряный век русской литературы

Тема 8.3. Литература 30-х гг. ХХ века

Тема 8.4. Литература 40-х годов ХХ века

Тема 8.5. Общая характеристика литературы 2-й половины ХХ века

Раздел 9. Служебные части речи

Тема 9.1. Служебные части речи. Правописание предлогов.

Тема 9.2. Правописание союзов.

Тема 9.3. Правописание частиц.

Тема 9.4. Междометия и звукоподражательные слова.

Раздел 10. Синтаксис и пунктуация

Тема 10.1. Словосочетание и простое предложение

Тема 10.2. Сложные предложения

Тема 10.3. Способы передачи чужой речи

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Наркевич Т.Н.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименования дисциплины:** БД.02 Иностранный язык

**1. Цели и задачи учебной дисциплины:**

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

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения | Номер и наименование темы |
| У1 | Ообщаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; | Тема 1.4 Мы изучаем немецкий язык.Тема 2.1 Кто это? Тема 2.2 Взаимоотношения детей и родителей. |
| У2 | Ппереводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; | Тема 1.5 Времена года.Тема 2.7 Экология. |
| У3 |  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | Тема 1.1 Фонетика. Тема 1.2 Лексика.Тема 1.3 Грамматика.Тема 1.6 Родственники.Тема 1.7 Моя автобиография.Тема 2.3 Первая любовь.Тема 2.5 Нации.Тема 2.5 Нации.Тема 2.6 Иностранцы.Тема 2.8 Профессии. |
| З1 |  лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. | Тема 1.1 Фонетика.Тема 1.2 Лексика.Тема 1.3 Грамматика.Тема 1.4 Мы изучаем немецкий язык.Тема 1.5 Времена года.Тема 1.6 Родственники.Тема 1.7 Моя автобиография.Тема 2.1 Кто это?Тема 2.2 Взаимоотношения детей и родителей.Тема 2.3 Первая любовь.Тема 2.4 Семья.Тема 2.5 Нации.Тема 2.6 Иностранцы.Тема 2.7 Экология.Тема 2.8 Профессии. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1.Повторительный курс.

Тема 1.1 Фонетика.

Тема 1.2 Лексика.

Тема 1.3 Грамматика.

Тема 1.4 Мы изучаем немецкий язык.

Тема 1.5 Времена года.

Тема 1.6 Родственники.

Тема 1.7 Моя автобиография.

Раздел 2. Развивающий курс.

Тема 2.1 Кто это?

Тема 2.2 Взаимоотношения детей и родителей.

Тема 2.3 Первая любовь.

Тема 2.4 Семья.

Тема 2.5 Нации.

Тема 2.6 Иностранцы.

Тема 2.7 Экология.

Тема 2.8 Профессии.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Кондакова Т.Н.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** БД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать и понимать:

* значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
* значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
* универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
* вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

**уметь:**

* выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
* находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
* выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

 Функции и графики

**уметь:**

* вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
* определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
* строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
* использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

**уметь:**

* находить производные элементарных функций;
* использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
* применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
* вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

**уметь:**

* решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
* использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
* изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
* составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения и исследования простейших математических моделей.

ГЕОМЕТРИЯ

**уметь:**

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; | Тема 1.1. Развитие понятия о числе.Тема1.3. Преобразование алгебраических выражений. |
| У2 | находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; | Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.Тема 2.1.Основные понятия тригонометрии.Тема 2.2.Основные тригонометрические тождества .Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений.Тема 2.4.Тригонометрические уравнения и неравенства.Тема 2.5.Обратные тригонометрические функции. |
| У3 | универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; | Тема 6.1. Элементы комбинаторики.Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.Тема 6.3. Элементы математической статистики. |
| У4 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Тема 6.1. Элементы комбинаторики.Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.Тема 6.3. Элементы математической статистики. |
| У5 | вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции; | Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.Тема 2.1.Основные понятия тригонометрии.Тема 2.2.Основные тригонометрические тождества .Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений.Тема 2.4.Тригонометрические уравнения и неравенства.Тема 2.5.Обратные тригонометрические функции.Тема 3.1. Функции, их свойства и графики.Тема 3.2 Обратные функции. |
| У6 | определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; | Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.Тема 2.1.Основные понятия тригонометрии.Тема 2.2.Основные тригонометрические тождества Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений.Тема 2.4.Тригонометрические уравнения и неравенства.Тема 2.5.Обратные тригонометрические функции.Тема 3.1. Функции, их свойства и графики.Тема 3.2 Обратные функции.Тема 3.3. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. |
| У7 | строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; | Тема 3.1. Функции, их свойства и графики.Тема 3.2 Обратные функции.Тема 3.3. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.Тема 4.1. Последовательности. |
| У8 | использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; | Тема 3.1. Функции, их свойства и графики. Тема 3.2 Обратные функции.Тема 3.3. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.Тема 4.1. Последовательности. |
| У9 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков; | Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У10 | находить производные элементарных функций; | Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У11 | использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; | Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У12 | применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; |  Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У13 | вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; | Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У14 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения | Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач. |
| У15 | решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; | Тема 4.4. Первообразная и интеграл.Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.Тема 5.2. Неравенства.Тема 5.3.Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач. |
| У16 | использовать графический метод решения уравнений и неравенств; | Тема 4.4. Первообразная и интеграл.Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.Тема 5.2. Неравенства.Тема 5.3.Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач. |
| У17 | изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; | Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.Тема 5.2. Неравенства.Тема 5.3.Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач. |
| У18 | составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах; | Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.Тема 5.2. Неравенства.Тема 5.3.Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач. |
| У19 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения и исследования простейших математических моделей; | Тема 4.4. Первообразная и интеграл. |
| У20 | распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; | Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве.Тема 7.2. Многогранники. |
| У21 | описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; | Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве.Тема 7.2. Многогранники.Тема 7.3. Тела и поверхности вращения. |
| У22 | изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; | Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве.Тема 7.2. Многогранники.Тема 7.3. Тела и поверхности вращения. |
| У23 | строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); | Тема 7.3. Тела и поверхности вращения. |
| У24 | использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; | Тема 7.4. Измерения в геометрии.Тема 7.5. Координаты и векторы. |
| У25 | проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; | Тема 6.1. Элементы комбинаторики. Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.Тема 6.3. Элементы математической статистики.Тема 7.5. Координаты и векторы. |
| У26 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; | Тема 7.4. Измерения в геометрии. |
| У27 | вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства. | Тема 7.4. Измерения в геометрии. |
| З 1 | значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; | Тема 3.1. Функции, их свойства и графики.Тема 3.2 Обратные функции.Тема 3.3. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.Тема 7.3. Тела и поверхности вращения.Тема 7.4. Измерения в геометрии. |
| З 2 | значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; | Тема 1.1. Развитие понятия о числе.Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.Тема1.3. Преобразование алгебраических выражений.Тема 2.1.Основные понятия тригонометрии.Тема 2.2.Основные тригонометрические тождества .Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений.Тема 2.4.Тригонометрические уравнения и неравенства. Тема 2.5.Обратные тригонометрические функции.Тема 4.1. Последовательности.Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.Тема 5.2. Неравенства.Тема 5.3.Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач.Тема 7.5. Координаты и векторы. |
| З 3 | универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; |  Тема 4. 2. Производная.Тема 4. 3. Примеры использования производной при решении прикладных задач.Тема 6.1. Элементы комбинаторики.Тема 6.1. Элементы комбинаторики.Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.Тема 6.3. Элементы математической статистики.Тема 7.2. Многогранники. |
| З 4 | вероятностный характер различных процессов окружающего мира. | Тема 4.4. Первообразная и интеграл.Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве. |

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. **алгебра.**

Тема 1.1. Развитие понятия о числе.

Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.

Тема 1.3. Преобразование алгебраических выражений.

**Раздел 2. Основы тригонометрии**.

Тема 2.1. Основные понятия тригонометрии.

Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества.

Тема2.3.Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Тема2.4.Тригонометрические уравнения и неравенства.

Тема2.5.Обратные тригонометрические функции.

**Раздел 3. Функции.**

**Тема 3.1. Функции, их свойства и графии.**

Тема 3.2. Обратные функции.

Тема3.3.Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции.

**Раздел 4. НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА.**

Тема4.1. Последовательности.

Тема 4.2. Производная.

Тема 4.3. Примеры использования производной при решении прикладных задач.

**Тема 4.4. ПЕРВООБРАЗНАЯ и ИНТЕГРАЛ**.

Тема4.1.Последовательности.

Тема 4.2. Производная.

Тема 4.3. Примеры использования производной при решении прикладных задач.

Тема 4.4. Первообразная и интеграл.

**Раздел 5.** **УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА**.

Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений.

Тема 5.2. Неравенства.

Тема 5.3. Примеры использования уравнений и неравенств при решении прикладных задач.

**Раздел 6. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ.**

Тема 6.1. Элементы комбинаторики.

Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.

Тема 6.3. Элементы математической статистики.

**Раздел 7. ГЕОМЕТРИЯ**

Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.2. Многогранники.

Тема 7.3. Тела и поверхности вращения

Тема 7.4. Измерения в геометрии

Тема 7.5. Координаты и векторы

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Савченко Т.Ю.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** БД. 04 История

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

-анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

-различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

-устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

-представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

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

-основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

-периодизацию всемирной и отечественной истории;

-современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

-особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

-основные исторические термины и даты.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | анализирует историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); | Тема 3.2. Страны Запада и Востока в ХVI—ХVIII векеТема 3.3. Россия в конце ХVII—ХVIIIвеков: от царства к империиТема 5.5. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы |
| У2 |  различает в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; | Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мираТема 2.1. Цивилизации Запада и Востока в Средние векаТема 5.3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война |
| У3 | устанавливает причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; | Тема 4.1. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах ВостокаТема 5.4. Мир во второй половине ХХ — начале ХХIвекаТема 5.6. Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХI веков |
| У4 | представляет результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии. | Тема 2.2. От Древней Руси к Российскому государствуТема 3.1. Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княжества к царствуТема 4.2. Российская империя в ХIХ векеТема 5.1. От Новой истории к НовейшейТема 5.2. Между мировыми войнами |
| З1 | знает основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; | Тема 2.1. Цивилизации Запада и Востока в Средние векаТема 5.1. От Новой истории к НовейшейТема 5.2. Между мировыми войнамиТема 5.4. Мир во второй половине ХХ — начале ХХIвека |
| З2 | знает периодизацию всемирной и отечественной истории; | Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира |
| З3 |  знает современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; | Тема 2.2. От Древней Руси к Российскому государствуТема 3.3. Россия в конце ХVII—ХVIIIвеков: от царства к империиТема 4.1. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах ВостокаТема 5.3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война |
| З4 |  знает особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; | Тема 3.1. Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княжества к царствуТема 5.5. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годыТема 5.6. Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХI веков |
| З5 |  знает основные исторические термины и даты. | Тема 3.2. Страны Запада и Востока в ХVI—ХVIII векеТема 4.2. Российская империя в ХIХ веке |

**Содержание дисциплины**

|  |
| --- |
| Раздел 1. Древнейшая и древняя история |
| Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира |
| Раздел 2. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. Древняя Русь |
| Тема 2.1. Цивилизации Запада и Востока в Средние века |
| Тема 2.2. От Древней Руси к Российскому государству |
| Раздел 3. Мир в XVI-XVIII вв. |
| Тема 3.1. Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княжества к царству |
| Тема 3.2. Страны Запада и Востока в ХVI—ХVIII веке |
| Тема 3.3. Россия в конце ХVII—ХVIIIвеков: от царства к империи |
| Раздел 4. Мир в XIX в. |
| Тема 4.1. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока |
| Тема 4.2. Российская империя в ХIХ веке |
| Раздел 5. Новейшая история |
| Тема 5.1. От Новой истории к Новейшей |
| Тема 5.2. Между мировыми войнами |
| Тема 5.3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война |
| Тема 5.4. Мир во второй половине ХХ — начале ХХIвека |
| Тема 5.5. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы |
| Тема 5.6. Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХI веков |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Грязнов И.А.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** БД.05 Физическая культура

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать/понимать**:

1. влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
2. способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
3. правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

* выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
* выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
* проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
* преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
* выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
* осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
* выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

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

* повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
* подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
* организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
* активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | **Наименование результата обучения** | Номер и наименование темы |
| З1 | влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; | Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья |
| З2 | способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; | Тема 3.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка Тема 3.2. Гимнастика Тема 3.3. Лыжная подготовка Тема 3.4. Спортивные игры |
| З3 | правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; | Тема 2.1. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности Тема 3.5. Ритмическая гимнастика |
| У1 | выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; | Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровьяТема 2.1. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности |
| У2 | выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; | Тема 3.2. Гимнастика |
| У3 | проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; | Тема 3.5. Ритмическая гимнастика |
| У4 | преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; | Тема 3.3. Лыжная подготовка |
| У5 | выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; | Тема 3.4. Спортивные игры |
| У6 | осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; | Тема 3.3. Лыжная подготовка |
| У7 | выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; | Тема 3.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка Тема 3.2. Гимнастика Тема 3.3. Лыжная подготовка |

**Содержание дисциплины**

|  |
| --- |
| Введение |
| Раздел 1. Теоретическая часть |
| Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья |
| Раздел 2. Практическая часть. Учебно-методическая |
| Тема 2.1. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. |
| Раздел 3. Учебно-тренировочная часть |
| Тема 3.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка |
| Тема 3.2. Гимнастика |
| Тема 3.3. Лыжная подготовка |
| Тема 3.4. Спортивные игры |
| Тема 3.5. Ритмическая гимнастика |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Трушенкова О.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** БД.06. Основы безопасности жизнедеятельности

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

* основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
* основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
* порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
* состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
* основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
* основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
* требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
* предназначение, структуру и задачи РСЧС;
* предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**уметь:**

* владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
* оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| З1 | основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;  | Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. |
| З2 | потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;  | Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. |
| З3 | основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;  | Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. |
| З4 | основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; | Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России.Тема 3.2.Организационнная структура ВС РФ. |
| З5 | порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;  | Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России.Тема 3.3. Воинская обязанность. |
| З6 | состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; | Тема 3.2.Организационнная структура ВС РФ.Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества. |
| З7 | основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; | Тема 3.3. Воинская обязанность.Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества. |
| З8 | основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; | Тема 3.3. Воинская обязанность.Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества. |
| З9 | требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; | Тема 3.2.Организационнная структура ВС РФ.Тема 3.3. Воинская обязанность. |
| З10 | предназначение, структуру и задачи РСЧС; | Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. |
| З11 | предназначение, структуру и задачи гражданской обороны; | Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. |
| У1 | владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; | Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. |
| У2 | пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; | Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. |
| У3 | оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.  | Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России. Тема 3.2.Организационнная структура ВС РФ. Тема 3.3. Воинская обязанность. Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества. |

**Содержание дисциплины**

Раздел I. Введение.

Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья.

Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения.

Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).

Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.

Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России.

Тема 3.2.Организационнная структура ВС РФ.

Тема 3.3. Воинская обязанность.

### Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Стрекалова М.Е.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** БД.07 Физика.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать и понимать:

-о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

-смысл понятий: физическое явление, физическая величина, модель, гипотеза, принцип, постулат, теория, время, инерциальная система отсчёта, материальная точка, вещество, идеальный газ, резонанс, электромагнитные колебания, электромагнитное поле, электромагнитная волна, атом, квант, фотон, атомное ядро, радиоактивность, планета, звезда, галактика. Вселенная;

-смысл физических величин: перемещение, скорость, ускорение, масса, сила, давление, импульс, работа. Мощность, механическая энергия. Период, частота, амплитуда колебаний, длина волна, внутренняя энергия, абсолютная температура, элементарный заряд, напряжённость электрического поле, разность потенциалов, электроёмкость, сила тока, напряжение, сопротивление, электродвижущая сила, магнитный поток, индукция магнитного поля, индуктивность, показатель преломления;

-смысл физических законов, принципы постулатов: законы динамики Ньютона, принципы суперпозиции сил, закон Гука, закон всемирного тяготения, законы сохранения энергии, импульса и электрического заряда, основное уравнение кинетической теории газов, законы термодинамики, закон Кулона, закон Ома для полной цепи, закон Джоуля – Ленца, закон электромагнитной индукции, законы отражения и преломления света, законы фотоэффекта, постулаты Бора, закон радиоактивного распада;

-вклад российских и зарубежных учёных, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

**-**проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты;

-выдвигать гипотезы и строить модели;

-применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

-оценивать достоверность естественнонаучной информации;

-описывать фундаментальные опыты, оказавшие существенное влияние на развитие физики;

-определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | **Наименование результата обучения** | Номер и наименование темы |
| У1 | проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты; | Тема 1.2. Динамика.Тема 3.2. Постоянный электрический ток.Тема 5.1. Световые волны.Волновые свойства света. |
| У2 | выдвигать гипотезы и строить модели; | Тема 1.3. Законы сохранения в механике. Тема 4.1. Механические колебания и волны. |
| У3 | применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; | Тема 1.1. Кинематика. Тема 2.1. Молекулярно-кинетическое строение вещества. Тема 2.3. Агрегатные состояния и фазовые переходы. Тема 3.2. Постоянный электрический ток. Тема 3.3. Электромагнетизм. Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра. |
| У4 | оценивать достоверность естественнонаучной информации; | Тема 1.3. Законы сохранения в механике. Тема 3.1.Электрическое поле. Тема 4.1. Механические колебания и волны. |
| У5 | описывать фундаментальные опыты, оказавшие существенное влияние на развитие физики; | Тема 2.2. Основы термодинамики. Тема 3.1.Электрическое поле. Тема 4.2. Электромагнитные колебания. Тема 5.1. Световые волны. Волновые свойства света. Тема 6.1. Квантовые свойства света. Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра. Тема 7.1. Эволюция Вселенной. |
| У6 | определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле. | Тема 1.1. Кинематика.Тема 2.2. Основы термодинамики.Тема 2.3. Агрегатные состояния и фазовые переходы. Тема 3.3. Электромагнетизм. Тема 4.2. Электромагнитные колебания. Тема 6.1. Квантовые свойства света. |
| З1 | Знать фундаментальные физические законы и принципы, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы; | Введение.Тема 2.1. Молекулярно-кинетическое строение вещества. Тема 2.2. Основы термодинамики. Тема 2.3. Агрегатные состояния и фазовые переходы. Тема 4.1. Механические колебания и волны. Тема 7.1. Эволюция Вселенной. |
| З2 | *смысл понятий*: физическое явление, физическая величина, модель, гипотеза, принцип, постулат, теория, время, инерциальная система отсчёта, материальная точка, вещество, идеальный газ, резонанс, электромагнитные колебания, электромагнитное поле, электромагнитная волна, атом, квант, фотон, атомное ядро, радиоактивность, планета, звезда, галактика. Вселенная; | Тема 1.1. Кинематика. Тема 1.2. Динамика. Тема 2.1. Молекулярно-кинетическое строение вещества. Тема 3.1.Электрическое поле. Тема 4.2. Электромагнитные колебания. Тема 6.1. Квантовые свойства света. Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра. Тема 7.1. Эволюция Вселенной. |
| З3 | *смысл физических величин*: перемещение, скорость, ускорение, масса, сила, давление, импульс, работа. Мощность, механическая энергия. Период, частота, амплитуда колебаний, длина волна, внутренняя энергия, абсолютная температура, элементарный заряд, напряжённость электрического поле, разность потенциалов, электроёмкость, сила тока, напряжение, сопротивление, электродвижущая сила, магнитный поток, индукция магнитного поля, индуктивность, показатель преломления; | Тема 1.1. Кинематика. Тема 1.2. Динамика. Тема 1.3. Законы сохранения в механике. Тема 3.1.Электрическое поле. Тема 3.2. Постоянный электрический ток. Тема 3.3. Электромагнетизм. Тема 5.1. Световые волны. Волновые свойства света. |
| З4 | *смысл физических законов, принципы постулатов:* законы динамики Ньютона, принципы суперпозиции сил, закон Гука, закон всемирного тяготения, законы сохранения энергии, импульса и электрического заряда, основное уравнение кинетической теории газов, законы термодинамики, закон Кулона, закон Ома для полной цепи, закон Джоуля – Ленца, закон электромагнитной индукции, законы отражения и преломления света, законы фотоэффекта, постулаты Бора, закон радиоактивного распада; | Тема 1.2. Динамика. Тема 1.3. Законы сохранения в механике. Тема 2.2. Основы термодинамики. Тема 3.1.Электрическое поле. Тема 3.2. Постоянный электрический ток. Тема 3.3. Электромагнетизм. Тема 4.2. Электромагнитные колебания. Тема 5.1. Световые волны.Волновые свойства света. Тема 6.1. Квантовые свойства света. Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра. |
| З5 | вклад российских и зарубежных учёных, оказавших наибольшее влияние на развитие физики. | Тема 2.1. Молекулярно-кинетическое строение вещества. Тема 2.3. Агрегатные состояния и фазовые переходы. Тема 7.1. Эволюция Вселенной. |

**Содержание дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1. Кинематика.

Тема 1.2. Динамика.

Тема 1.3. Законы сохранения в механике.

Раздел 2.Молекулярная физика. Термодинамика.

Тема 2.1. Молекулярно-кинетическое строение вещества.

Тема 2.2. Основы термодинамики.

Тема 2.3. Агрегатные состояния и фазовые переходы.

Раздел 3. Электродинамика.

Тема 3.2. Постоянный электрический ток.

Тема 3.3. Электромагнетизм.

Раздел 4. Колебания и волны.

Тема 4.1. Механические колебания и волны.

Тема 4.2. Электромагнитные колебания.

Раздел 5. Оптика.

Тема 5.1. Световые волны.

Волновые свойства света.

Раздел 6. Элементы квантовой физики.

Тема 6.1. Квантовые свойства света.

Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра.

Раздел 7. Эволюция Вселенной.

Тема 7.1. Эволюция Вселенной.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Савченко Т.Ю.**

**Специальность:**1 9.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** БД. 08 Обществознание (включая экономику и право)

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

-воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

-овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

-овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

-формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере;для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

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

-характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

-анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;

-объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов;

-раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

-осуществлять поиск социальной информации, предоставленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма и т.д.);

-оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, сточки зрения социальных норм, экономической рациональности;

-формулировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам;

-подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

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

-биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

-тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

-необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

-особенности социально-гуманитарного познания.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; | Тема 1.2. Общество как сложная система |
| У2 |  анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; | Тема 2.2. Наука и образование в современном мире Тема 4.1. Социальная роль и стратификация Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы |
| У3 |  объяснять причинно следственные и функциональные связи изученных социальных объектов; | Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы Тема 6.3 Отрасли российского права. |
| У4 |  раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально экономических и гуманитарных наук; | Тема 2.1. Духовная культура личности и общества Тема 2.2. Наука и образование в современном мире |
| У5 |  осуществлять поиск социальной информации, предоставленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма и т.д.); | Тема 5.2. Участники политического процесса |
| У6 |  оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, сточки зрения социальных норм, экономической рациональности; | Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры Тема З.1 Экономика и ее роль в обществе Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Тема 4.1. Социальная роль и стратификация Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. Тема 6.2 Основы конституционного права РФ. |
| У7 |  формулировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам; | Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества Тема 2.1. Духовная культура личности и общества Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры Тема 3.1 Экономика и ее роль в обществе Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Тема5.1. Политика и власть. Государство в политической системеТема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. Тема 6.2 Основы конституционного права РФ. |
| У8 |  подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике. | Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества Тема 1.2. Общество как сложная система Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системеТема 5.2. Участники политического процесса Тема 6.3 Отрасли российского права. |
| З1 | биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; | Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества Тема 2.1. Духовная культура личности и общества |
| З2 | тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; | Тема 1.2. Общество как сложная система |
| З3 | необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; | Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. Тема 4.1. Социальная роль и стратификация Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системеТема 5.2. Участники политического процесса Тема 6.3 Отрасли российского права. |
| З4 | особенности социально-гуманитарного познания. | Тема 2.2. Наука и образование в современном мире Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры Тема З.1 Экономика и ее роль в обществе Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. Тема 6.2 Основы конституционного права РФ. |

**Содержание дисциплины**

|  |
| --- |
| Введение |
| Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе |
| Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества |
| Тема 1.2. Общество как сложная система |
| Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества  |
| Тема2.1. Духовная культура личности и общества |
| Тема2.2. Наука и образование в современном мире |
| Тема2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры |
| Раздел 3. Экономика |
| Тема 3.1 Экономика и ее роль в обществе |
| Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. |
| Тема 3.3 Рынок труда и безработица. |
| Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. |
| Раздел 4. Социальные отношения |
| Тема4.1. Социальная роль и стратификация |
| Тема4.2. Социальные нормы и конфликты |
| Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы |
| Раздел 5. Политика как общественное явление |
| Тема5.1. Политика и власть. Государство в политической системе |
| Тема 5.2. Участники политического процесса |
| Раздел 6. Право. |
| Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. |
| Тема 6.2 Основы конституционного права РФ. |
| Тема 6.3 Отрасли российского права. |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Шуркеева Н.Ш.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** БД.09. география

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

**-**определять и сравниватьпо разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

**-**оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

**-**применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

**-**составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

**-**сопоставлять географические карты различной тематики;

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

-для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

-нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

-понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

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

-основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

-особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

-географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

-особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | **Наименование результата обучения** | Номер и наименование темы |
| У1 | определять и сравниватьпо разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; | Тема 1.1Введение. Источники географической информации. Тенденции и закономерности развития географических явлений и процессов. |
| У2 | Оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий; | Тема 4.1. Численность, воспроизводство и состав населения мира. Плотность и размещение населения. Религиозный состав населения. География миграции населения. Городское, сельское население, урбанизация  |
| У3 | применятьразнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов; | Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства |
| У4 | составлятькомплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия; | Тема 6.1.География населения и хозяйства Зарубежной Европы. География населения и хозяйства Зарубежной Азии.География населения и хозяйства Африки. География населения и хозяйства Северной Америки.География населения и хозяйства Латинской Америки. География населения и хозяйства Австралии и Океании. |
| У5 | сопоставлять географические карты различной тематики; | Тема 2.1Формирование ПКМ. Основные группы стран мира. Государственный строй стран мира  |
| У6 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:для выявления и объяснения географических аспектов различных теку­щих событий и ситуаций;- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения. | Тема 8.1.Глобальные проблемы человечества. |
| З1 | основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований; | Тема 8.1.Глобальные проблемы человечества. |
| З2 | особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; | Тема 6.1.География населения и хозяйства Зарубежной Европы. География населения и хозяйства Зарубежной Азии.География населения и хозяйства Африки. География населения и хозяйства Северной Америки. География населения и хозяйства Латинской Америки. География населения и хозяйства Австралии и Океании |
| З3 | географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; | Тема 7.1.Общая характеристика Российской Федерации  |
| З4 | особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда. | Тема 7.1.Общая характеристика Российской Федерации  |

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Источники географической информации.

Тема 1. Введение. Источники географической информации. Тенденции и закономерности развития географических явлений и процессов.

Раздел 2. Политическое устройство мира.

Тема 2. Формирование ПКМ. Основные группы стран мира. Государственный строй стран мира

Раздел 3. География мировых природных ресурсов

Тема 3.1.Взаимодействие общества и природы. Географическая среда. Классификация природных ресурсов. География минеральных ресурсов.

Виды природных ресурсов.

Раздел 4. География населения мира

Тема 4.1. Численность, воспроизводство и состав населения мира. Плотность и размещение населения. Религиозный состав населения. География миграции населения. Городское, сельское население, урбанизация

Раздел 5. Мировое хозяйство.

Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Раздел 6.Регионы мира

Тема 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. География населения и хозяйства Зарубежной Азии

География населения и хозяйства Африки. География населения и хозяйства Северной Америки

География населения и хозяйства Латинской Америки.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Раздел 7.Россия в современном мире.

Тема 7.1. Общая характеристика Российской Федерации

Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

Тема 8.1. Глобальные проблемы человечества.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:**  БД. 10 Экология

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

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

-определять роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей;

-пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране.

-определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу;

-различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде;

-формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»;

-определять экологические параметры современного человеческого жилища;

-формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу.

-выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения.

-выделять основные черты среды, окружающей человека

-выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/ понимать:

-особенности среды обитания человека и ее основные компоненты.

-экологические требования к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города.

-основные экологические характеристики среды обита­ния человека в условиях сельской местности.

-основные способы решения экологических проблем в рамках концепции « Устойчивость и развитие».

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | Определять роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. | Введение |
| У2 | Пользоваться основными методами научного позна­ния: описанием, измерением, наблюдением — для оценки со­стояния окружающей среды и ее потребности в охране. | Тема 1.1 Экология как научная дисциплина.Тема 2.1 Охрана природы. |
| У3 | Определять состояние экологической ситуации окру­жающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу. | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность.Тема 2.1 Охрана природы. |
| У4 | Различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде. | Тема 1.3 Концепция устойчивого развития. |
| У5 | Формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие». | Тема 1.3 Концепция устойчивого развития. |
| У6 | Определять экологические параметры современного человеческого жилища. | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность. |
| У7 | Формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность. |
| У8 | Выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения. | Тема 1.1 Экология как научная дисциплина. |
| У9 | Выделять основные черты среды, окружающей человека | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность. |
| У10 | Выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. | Тема 1.1 Экология как научная дисциплина. |
| З1 | Особенности среды обитания человека и ее основные компоненты. | Тема 1.1 Экология как научная дисциплина. |
| З2 | Экологические требования к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города. | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность.Тема 2.1 Охрана природы. |
| З3 | Основные экологические характеристики среды обита­ния человека в условиях сельской местности. | Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность. |
| З4 | Основные способы решения экологических проблем в рамках концепции « Устойчивость и развитие». | Тема 1.3 Концепция устойчивого развития. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Организм и среда.

Тема 1.1 Экология как научная дисциплина.

Тема 1.2 Среда обитания человека и экологическая безопасность.

Тема 1.3 Концепция устойчивого развития.

Раздел2 Экологические проблемы и их решение.

Тема 2.1 Охрана природы.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Кулинич Н.П.**

**Специальность:**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** БД. 11 История родного края

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

-работать с источниками,

-подбирать литературу, использовать её на занятиях и во внеурочной

работе,

-проводить исследовательскую работу,

-собирать, обрабатывать, оформлять поисковый материал.

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

-основные краеведческие термины,

-природные памятники,

-экономику и население края, культуру и быт,

-стороны социальной жизни людей, их взаимосвязь.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | умение работать с источниками | Тема 2.2 Оренбуржье в 30-40-х гг. |
| У2 | умение подбирать литературу, использовать её на занятиях и внеурочнойработе | Тема 2.1 Оренбургская губерния в период войн и социальных потрясений начала XX века |
| У3 | умение проводить исследовательскую работу | Тема 1.1 Оренбургский край с древнейших времен до конца 18 века |
| У4 | умение собирать, обрабатывать, оформлять поисковый материал | Тема 1.2 Оренбургский край в XIX веке. |
| З1 | знание основных краеведческих терминов | Тема 1.1 Оренбургский край с древнейших времен до конца 18 века |
| З2 | знание природных памятников | Тема 1.2 Оренбургский край в XIX веке. |
| З3 | Знание экономики и население края, культуру и быт | Тема 2.2 Оренбуржье в 30-40-х гг. |
| З4 | знание сторон социальной жизни людей, их взаимосвязь | Тема 2.1 Оренбургская губерния в период войн и социальных потрясений начала XX века Тема 2.3 Оренбургская область в 1953-2000 гг. |

**Содержание дисциплины**

|  |
| --- |
| Раздел 1. Оренбургский край с древнейших времен до конца 19 века  |
| Тема 1.1 Оренбургский край с древнейших времен до конца 18 века  |
| Тема 1.2 Оренбургский край в XIX веке. |
| Раздел 2. Оренбургский край в 20 веке. |
| Тема 2.1 Оренбургская губерния в период войн и социальных потрясений начала XX века |
| Тема 2.2 Оренбуржье в 30-40-х гг. |
| Тема 2.3 Оренбургская область в 1953-2000 гг. |

 Профильные дисциплины

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Бережнева Н.М.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ПД.01 Информатика.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
* распознавать информационные ресурсы в различных системах;
* Использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
* осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средства информационных технологий;
* создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
* просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
* Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
* представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
* соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средства ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* различные подходы к определению понятия «информация»;
* методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
* назначение наиболее распространённых средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
* назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
* использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
* назначение и функции операционных систем.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **2. Результаты освоения учебной дисциплины.** | **Номер и наименование темы** |
| У1 | * оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
 | * Тема 1.1. основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
* Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.
 |
| У2 | * распознавать информационные ресурсы в различных системах;
 | * Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.
 |
| У3 | * использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
 | * Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютером. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.
 |
| У4 | * осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
 | * Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.
* Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.
 |
| У5 | * иллюстрировать учебные работы с использованием средства информационных технологий;
 | * Тема 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.
* Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.
 |
| У6 | * создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
 | * Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
 |
| У7 | * просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
 | * Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.
 |
| У8 | * осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
 | * Тема 2.3. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.
* Тема 2.4.Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинация условия поиска. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.
 |
| У9 | * представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
 | * Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.
 |
| У10 | * соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средства ИКТ;
 | * Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.
* Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.
 |
| З1 | * различные подходы к определению понятия «информация»;
 | * Тема 1.1. основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
* Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.
* Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.
 |
| З2 | * методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, знать единицы измерения информации;
 | * Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.
* Тема 2.3. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.
 |
| З3 | * назначение наиболее распространённых средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
 | * Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.
* Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
* Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.
 |
| З4 | * назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
 | * Тема 2.4.Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинация условия поиска. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.
* Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.
 |
| З5 | * использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
 | * . Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.
* Тема 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.
* Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.
 |
| З6 | назначение и функции операционных систем; | Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютером. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.  |

**Содержание дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

 Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Тема 2.3. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Тема 2.4.Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинация условия поиска. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.

Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютером. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Тема 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония*.*

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ПД.02 Химия

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

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

* называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
* определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;
* характеризовать: *s-,p-,* d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
* объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;
* выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
* проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
* осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

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

* для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;
* объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
* экологически грамотного поведения в окружающей среде;
* оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
* безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;
* определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
* распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;
* оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов; критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников.

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

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

* роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
* важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s-, р-, d, f*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;
* основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
* основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
* классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;
* природные источники углеводородов и способы их переработки;
* вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | **Наименование результата обучения** | Номер и наименование темы |
| У1 | называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения. |
| У2 | определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии | Тема 2.2 Химическая связь.Тема 2.5 Реакции с изменением степеней окисления атомов химических элементов |
| У3 | * характеризовать: *s-,p-,* d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
 | Тема 2.1 Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.Тема 2.6 Сложные неорганические веществаТема 2.7 Простые вещества |
| У4 | объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул | Тема 2.1 Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.Тема 2.3 Химические реакции и закономерности их протекания. |
| У5 | выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения. |
| У6 | проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций | Тема 2.5 Реакции с изменением степеней окисления атомов химических элементов |
| У7 | осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах | Тема 2.1 Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. |
| У8 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Тема 1.4 Биологически активные веществаТема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация.Тема 2.6 Сложные неорганические вещества |
| У9 | понимать глобальные проблемы, стоящие перед человечеством: экологические, энергетические и сырьевые | Тема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды. |
| У10 | объяснять химические явления, происходящие в природе, быту и на производстве | Тема 1.4 Биологически активные веществаТема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды. |
| У11 | оценивать влияние химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы | Тема 1.4 Биологически активные веществаТема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды. |
| У12 | Оценивать безопасноть работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве; | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения. Тема 2.6 Сложные неорганические вещества |
| У13 | определять возможность протекания химических превращений в различных условиях и оценивать их последствия | Тема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация.Тема 2.6 Сложные неорганические веществаТема 2.7 Простые вещества |
| У14 | распознавать и идентифицировать важнейшие вещества и материалы | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.Тема1.3 Азотсодержащие органические соединения. |
| У15 | оценивать качество питьевой воды и отдельных пищевых продуктов; | Тема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды. |
| З1 | роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества | Тема 1.4 Биологически активные вещества |
| З2 | важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные *s-, р-, d, f*-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии | Тема 2.2 Химическая связь.Тема 2.3 Химические реакции и закономерности их протекания.Тема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация.Тема 2.5 Реакции с изменением степеней окисления атомов химических элементов |
| З3 | основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро | Тема 2.1 Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. |
| З4 | основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.Тема1.3 Азотсодержащие органические соединения.Тема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация. |
| З5 | классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.Тема1.3 Азотсодержащие органические соединения.Тема 2.6 Сложные неорганические веществаТема 2.7 Простые вещества |
| З6 | природные источники углеводородов и способы их переработки | Тема 1.1 Углеводороды.Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения. |
| З7 | вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства | Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения.Тема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Органическая химия.

Тема 1.1 Углеводороды.

Тема 1.2 Кислородсодержащие органические соединения.

Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения.

Тема 1.4 Биологически активные вещества

Раздел 2 Общая и неорганическая химия.

Тема 2.1 Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.

Тема 2.2 Химическая связь.

Тема 2.3 Химические реакции и закономерности их протекания.

Тема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация.

Тема 2.5 Реакции с изменением степеней окисления атомов химических элементов

Тема 2.6 Сложные неорганические вещества

Тема 2.7 Простые вещества

Тема 2.8 Химическая технология. Охрана окружающей среды.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ПД. 03 Биология

1. **1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушение в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы ( естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы, обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождения жизни человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

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

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

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

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

Оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

-вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

- биологическую терминологию и символику.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | **Наименование результата обучения** | Номер и наименование темы |
| У1 | объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вкладбиологических теорий в формирование современной естественнонаучнойкартины мира; единство живой и неживой природы, родство живыхорганизмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотическихвеществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияниеэкологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов нарастения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов иокружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов;нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновениинаследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем;необходимость сохранения многообразия видов; | ВведениеТема 1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи.Тема 2.3 Метаболизм –основа существования живых организмовТема 4.2 Закономерности наследования признаков Закономерности изменчивостиТема 4.4 Основы селекции.Тема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение. |
| У2 | решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию; | Тема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение. |
| У3 | выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; | Тема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение. |
| У4 | сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа; | Тема 2.2 Химическая организация клетки |
| У5 | анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; | Тема1.2 Возникновение жизни на Земле.Тема 5.2 Развитие жизни на Земле.Тема5.3 Происхождение человека. |
| У6 | находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать; | Тема 4.1 основные понятия генетики.Тема5.3 Происхождение человека. |
| У7 | использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: | Тема 2.1 Строение и функции клетокТема3.1 Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмовТема4.2 Закономерности наследования признаков Закономерности изменчивости |
| У8 | соблюдать меры профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; | Тема 2.1 Строение и функции клеток |
| З1 | основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; | Тема 2.1 Строение и функции клетокЗакономерности наследования признаков Закономерности изменчивостиОсновы селекции. |
| З2 | строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; | Тема 2.1 Строение и функции клетокТема 2.2 Химическая организация клетки |
| З3 | сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения,действия искусственного и естественного отбора, формированиеприспособленности, происхождение видов, круговорот веществ ипревращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; | Тема3.1 Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмовТема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение.Тема 5.2 Развитие жизни на Земле. |
| З4 | вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитиебиологической науки; | ВведениеТема1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи.Тема1.2 Возникновение жизни на Земле.Тема5.3 Происхождение человека. |
| З5 | биологическую терминологию и символику. | ВведениеТема1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи.Тема 2.3 Метаболизм –основа существования живых организмовТема 4.1 основные понятия генетики. |

**Содержание дисциплины**

Введение

Раздел1 Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле

Тема1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи.

Тема1.2 Возникновение жизни на Земле.

Раздел 2 Учение о клетке

Тема 2.1 Строение и функции клеток

Тема 2.2 Химическая организация клетки

Тема 2.3 Метаболизм –основа существования живых организмов

Раздел3 размножение и развитие организмов

Тема3.1 Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмов

Раздел 4 Основы генетики и селекции

Тема 4.1 Основные понятия генетики.

Тема 4.2 Закономерности наследования признаков. Закономерности изменчивости

Тема 4.3 Основы селекции.

Раздел 5 Учение об эволюции органического мира

Тема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение.

Тема 5.2 Развитие жизни на Земле

Тема5.3 Происхождение человека.

 [Дисциплины цикла ОГСЭ](#bookmark2)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Савченко Т.Ю.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОГСЭ. 01 Основы философии

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения 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 картины 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 технологии.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | знать роль философии в жизни человека и общества | Тема 1.1. Предмет философии и ее роль в обществе. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, знать об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, сущность процесса познания | Тема 3.1. Природа и сущность человекаТема 4.2. Познание, его формы и уровни. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия | Тема 4.4. Наука, ее роль в жизни человека и общества.Тема 5.1.Общество и его развитие |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, знать основные категории и понятия философии | Тема 1.2.Вехи мировой философской мысли античность — средневековье - эпоха Возрождения.Тема 1.3. Философия нового времени |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, знать основные категории и понятия философии | Тема 1.4. Современная западная философияТема 5.2. Философия культуры |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, знать основные категории и понятия философии | Тема 1.5. Русская философия Х1Х-ХХв.в.Тема 3.2. Человек и бог. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста,  | Тема 3.3. Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Человек и космос.Тема 5.3. Глобальные проблемы современности |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать основы философского учения о бытии | Тема 2.1. Основы учения о бытииТема 4.1. Сознание, его структура и функции. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | знать основы научной, философской и религиозной картины мира, знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием ииспользованием достижений науки, техники и технологии | Тема 2.2. Движение, пространство и времяТема 4.3. Научная, философская, религиозная картины мира |

Содержание дисциплины

|  |
| --- |
| Раздел I. История философии |
| Тема 1.1. Предмет философии и ее роль в обществе. |

Тема 1.2.Вехи мировой философской мысли античность — средневековье - эпоха Возрождения.

|  |
| --- |
| Тема 1.3. Философия нового времени |
| Тема 1.4. Современная западная философия  |
| Тема 1.5. Русская философия Х1Х-ХХв.в. |
| Раздел 2. Основы философского учения о бытии |
| Тема 2.1. Основы философского |
| учения о бытии |
| Тема 2.2. Движение, пространство и время |
| Раздел 3. Философия человека |
| Тема 3.1. Природа и сущность человека |
| Тема 3.2. Человек и бог. |
| Тема 3.3. Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. |
| Раздел 4. Философия познания |
| Тема 4.1. Сознание, его структура и функции. |
| Тема 4.2. Познание, его формы и уровни. |
| Тема 4.3. Научная, философская, религиозная картины мира |
| Тема 4.4. Наука, ее роль в жизни человека и общества. |
| Раздел 5. Социальная философия |
| Тема 5.1.Общество и его развитие |
| Тема 5.2. Философия культуры |

Тема 5.3. Глобальные проблемы современности

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Кулинич Н.П.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОГСЭ. 02 История

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

* ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

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

* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;Знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); | Введение |
|  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;Знать: основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира | Тема 1.1. Особенности развития стран Азии, Африки, Латинской Америки в конце XX - начале ХХ1вв.Тема 2.1 Перестройка и распад СССР |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Уметь: выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблемЗнать: сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв. | Тема 2.1 Перестройка и распад СССР |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  Уметь: выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблемЗнать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); | Тема 1.2. Европа и США на рубеже тысячелетий |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;Знать: основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира | Тема 1.1. Особенности развития стран Азии, Африки, Латинской Америки в конце XX - начале ХХ1вв.Тема 3.2 Место Российской Федерации в современном мире |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  Уметь: выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблемЗнать: назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности | Тема 1.2. Европа и США на рубеже тысячелетийТема 3.2 Место Российской Федерации в совре­менном мире |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;Знать: о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций | Тема 2.2 Россия в 1991-2000 гг. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь: выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблемЗнать: содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения | Тема 2.2 Россия в 1991-2000 гг.Тема 3.1 Локальные и региональные конфликты современности. Научно-технический прогресс |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |  Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;Знать: содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения | Тема 3.1 Локальные и регио­нальные конфликты современности. Научно-технический прогресс |

**Содержание дисциплины**

Введение

Раздел 1. Страны Азии, Африки, Латинской Америки и Европы в конце XX - начале ХХ1вв.

Тема 1.1. Особенности развития стран Азии, Африки, Латинской Америки в конце XX - начале ХХ1вв.

Тема 1.2. Европа и США на рубеже тысячелетий

Раздел 2. Отечественная история в конце XX - начале ХХ1вв.

Тема 2.1 Перестройка и распад СССР

Тема 2.2 Россия в 1991-2000 гг.

Раздел 3. Мир в XXI веке.

Тема 3.1 Локальные и региональные конфликты современности. Научно-технический прогресс

Тема 3.2 Место Российской Федерации в современном мире

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Наркевич Т.Н.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименования дисциплины:** ОГСЭ.03 Иностранный язык

**1. 1. Цели и задачи учебной дисциплины:**

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  Уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. Уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;  | Тема 1.6 Профессиональный выбор. От школы до профессии. |
| ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  Знать лексический(1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. | Тема 2.4 Путешествие, свободное время.Тема 2.10 В городе.Тема 4.2 Животные. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |  Уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. | Тема 2.7 У врача.Тема 2.8 В аэропорту. |
| ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  Уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; Уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | Тема 1.4 Учёба. Образование.Тема 2.6 Искусство в нашей жизни.Тема 4.1 Сельское хозяйство как отрасль народного хозяйства. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |  Уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;Знать лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. | Тема 2.3 Праздники России и Германии.Тема 4.6 Говядина. Свинина. |
| ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  Знать лексический(1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. | Тема1.1 Добро пожаловатьТема 2.5 Страны говорящие на немецком языкеТема 2.9 В гостинице.Тема 2.11Домой. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |  Уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. | Тема 2.1 Географическое положение. Климат. |
| ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  Уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | Тема 1.3 Мой рабочий день.Тема 3.1 Человек, природа, техника.Тема 4.4 Химический и питательный состав мяса. |
| ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |  Уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | Тема 1.2 Моя семья Тема 1.5 Профессиональное образование в Германии.Тема 2.2 Экономика России и Германии.Тема 3.2 21 век - новые технологии.Тема 4.5 Классификация мяса.Тема 4.6 Говядина. Свинина. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел1.Обучение.

Тема1.1 Добро пожаловать

Тема 1.2 Моя семья.

Тема 1.3 Мой рабочий день.

Тема 1.4 Учёба. Образование.

Тема 1.5 Профессиональное образование в Германии.

Тема 1.6 Профессиональный выбор. От школы до профессии.

Раздел 2. Страноведение.

Тема 2.1 Географическое положение. Климат.

Тема 2.2 Экономика России и Германии.

Тема 2.3 Праздники России и Германии.

Тема 2.4 Путешествие, свободное время.

Тема 2.5 Страны говорящие на немецком языке

Тема 2.6 Искусство в нашей жизни.

Тема 2.7 У врача.

Тема 2.8 В аэропорту.

Тема 2.9 В гостинице.

Тема 2.10 В городе.

Тема 2.11Домой.

Раздел 3.Защита окружающей среды

Тема 3.1 Человек, природа, техника.

Тема 3.2 21 век - новые технологии.

Раздел 4. Перевод технических текстов

Тема 4.1 Сельское хозяйство как отрасль народного хозяйства.

Тема 4.2 Животные.

Тема 4.3 Строение тела человека и животных.

Тема 4.4 Химический и питательный состав мяса.

Тема 4.5 Классификация мяса.

Тема 4.6 Говядина. Свинина.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Круглова Л.А.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

1. **1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

 уметь:

* уметь создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи.
* осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
* увеличивать словарный запас; расширять круг используемых языковых и речевых средств; совершенствовать способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.

знать:

* различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента);
* функциональные стили русского языка, иметь представление о социально-стилистическом расслоении современного русского языка;
* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенции | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языкаУметь: создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи  | Тема 1.1.Введение. Место русского языка в современном мире. Богатство русского языка. Состояние русского языка в наши дни. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать: основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой)Уметь: создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи | Тема 2.2 Орфоэпические нормы: произносительные формы и нормы ударения, орфоэпия.. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать: основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общенияУметь: создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи; осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач | Тема 1.2 Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы нормы. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты, качество хорошей речи. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать: орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента)Уметь: создавать тексты в устной и письменной форме; различать элементы нормированной и ненормированной речи; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления | Тема 3.1 Слово, его лексическое значение. Употребление новых и устаревших слов. Новые слова в оценке современников. Полезные и вредные заимствования |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; функциональные стили русского языка, иметь представление о социально-стилистическом расслоении современного русского языкаУметь: анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; увеличивать словарный запас; расширять круг используемых языковых и речевых средств; совершенствовать способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью | Тема 5.3. Нормативное употребление форм слова. |

**Содержание дисциплины**

Раздел I. Место русского языка в современном мире

Раздел II. Фонетика

Раздел III. Лексика и фразеология

Раздел IV. Словообразование

Раздел V. Морфология

Раздел VI. Синтаксис и пунктуация

Раздел VII. Текст. Стили речи

Раздел VIII. Речевой этикет

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Соломатина Т.В.**

**Специальность** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:**  ОГСЭ.05 Право.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать необходимые нормативные правовые документы;

- анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступление юридической ответственности.

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;

- роль права в жизни современного общества;

- о юридической силе различных источников права и механизме их действий;

- основные права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

-об органах осуществляющих государственную власть в Российской Федерации.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Уметь:использовать необходимые нормативные правовые документы;Знать:основные положения Конституции Российской Федерации; | Тема 1.1 Юриспруденция как наука.Тема 2.1. Право в системе социальных норм.Тема 3.6 Система судов общей юрисдикцииТема 3.7 Система арбитражных судовТема 3.8 Органы прокуратуры, их полномочияТема 3.9 Адвокатура, ее права и задачи**.** |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Уметь:анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступление юридической ответственности. Знать:роль права в жизни современного общества; | Тема 2.4 Законодательный процесс в РФ.Тема 2.5 Правоотношения.Тема 2.6 Правомерное и противоправное поведениеТема3.5 Права и обязанности налогоплательщика |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Уметь:использовать необходимые нормативные правовые документы;Знать:о юридической силе различных источников права и механизме их действий; | Тема 4.1 Основы семейного права в РФ.Тема 4.2 Основы гражданского праваТема 4.3 Понятие и виды договораТема 4.5 Основы уголовного права.Тема 4.6 Основы административного права.Тема 5.1 Международное частное право |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь:анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступление юридической ответственности. Знать:об органах осуществляющих государственную власть в Российской Федерации. | Тема 2.3 Система праваТема 4.4 Основы трудового права. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь:анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступление юридической ответственности. Знать:основные права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; | Тема3.1Конституция, ее роль в правовой системе РФ.Тема3.2. Правовой статус человека и гражданина. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь:использовать необходимые нормативные правовые документы;Знать:основные права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; | Тема 3.3 Органы законодательной власти в РФ.Тема 3.4 Органы исполнительной власти в РФ. |

**Содержание дисциплины**

Тема 1.1 Юриспруденция как наука.

Тема 2.1. Право в системе социальных норм.

Тема 2.2 Нормы и источники права.

Тема 2.3 Система права.

Тема 2.4 Законодательный процесс в РФ.

Тема 2.5 Правоотношения.

Тема 2.6 Правомерное и противоправное поведение.

Тема 2.7 Действие нормативно – правовых актов.

Тема 3.1Конституция, ее роль в правовой системе РФ.

Тема 3.2. Правовой статус человека и гражданина.

Тема 3.3 Органы законодательной власти в РФ.

Тема 3.4 Органы исполнительной власти в РФ.

Тема 3.5 Права и обязанности налогоплательщика.

Тема 3.6 Система судов общей юрисдикции.

Тема 3.7 Система арбитражных судов.

Тема 3.8 Органы прокуратуры, их полномочия

Тема 3.9 Адвокатура, ее права и задачи**.**

Тема 3.10 Нотариат, его цели и задачи.

Тема 4.1 Основы семейного права в РФ.

Тема 4.2 Основы гражданского права.

Тема 4.3 Понятие и виды договора

Тема 4.4 Основы трудового права.

Тема 4.5 Основы уголовного права.

Тема 4.6 Основы административного права.

Тема 5.1 Международное частное право.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Грязнов И.А.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОГСЭ. 06. Физическая культура

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины Физическая культура обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
* основы здорового образа жизни.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.Знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека | Введение. Физические способности человека и их развитиеТема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартовТема 1.2. Техника бега на короткие и средние дистанцииТема 2.3 Техника акробатических упражненийТема 4.1. Техника перемещенийТема 4.3. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя рукамиТема 5.2. Комбинационные действияТема 6.1. Техника передвижений, остановокТема 8.1. Общая физическая подготовка |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.Знать: основы здорового образа жизни | Тема 1.4. Техника эстафетного бегаТема 2.2 Общеразвивающие упражненияТема 3.2. Техника горнолыжной подготовкиТема 3.3 Прохождение дистанцииТема 4.4. Техника верхней и нижней подачи мячаТема 5.3. Штрафные броски двусторонняя играТема 6.2. Техника ведения мячаТема 7.2. Тактические приёмы. Парная игра. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.Знать: основы здорового образа жизни | Тема 1.3. Техника прыжка в длину с разбегаТема 2.1 Строевые УпражненияТема 3.1. Техника передвижения на лыжахТема 4.2. Техника приёма и передачи мяча сверху двумя рукамиТема 4.5. Двусторонняя играТема 5.1. Техника ведения и передачи мяча.Тема 6.3. Техника защитных действий. Двусторонняя играТема 7.1. Удары мяча. Парная игра.Тема 8.2. Профессионально - прикладная физическая подготовка |

Содержание дисциплины

Введение. Физические способности человека и их развитие

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника

высокого и низкого стартов

Тема 1.2. Техника бега на короткие и средние дистанции

Тема 1.3. Техника прыжка в длину с разбега

Тема 1.4. Техника эстафетного бега

Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1 Строевые упражнения

Тема 2.2 Общеразвивающие упражнения

Тема 2.3 Техника акробатических упражнений

Раздел 3. Лыжная подготовка

Тема 3.1. Техника передвижения на лыжах

Тема 3.2. Техника горнолыжной подготовки

Тема 3.3 Прохождение дистанции

Раздел 4. Спортивные игры (волейбол)

Тема 4.1. Техника перемещений

Тема 4.2. Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками

Тема 4.3. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками

Тема 4.4. Техника верхней и нижней подачи мяча

Тема 4.5. Двусторонняя игра

Раздел 5. Спортивные игры (баскетбол)

Тема 5.1. Техника ведения и передачи мяча.

Тема 5.2. Комбинационные действия

Тема 5.3. Штрафные броски двусторонняя игра

Раздел 6. Спортивные игры (футбол)

Тема 6.1. Техника передвижений, остановок

Тема 6.2. Техника ведения мяча

Тема 6.3. Техника защитных действий. Двусторонняя игра

Раздел 7. Спортивные игры (настольный теннис)

Тема 7.1. Удары мяча. Парная игра.

Тема 7.2. Тактические приёмы. Парная игра.

Раздел 8. Общая физическая подготовка

Тема 8.1. Общая физическая подготовка

Тема 8.2. Профессионально - прикладная физическая подготовка

[**Дисциплины цикла ЕН**](#bookmark26)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Кандакова Т.Н.**

**Специальность:** 19.02.08Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ЕН.01 Математика.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
* основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
* основы интегрального и дифференциального исчисления.

 **2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПОУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 1.1.Предел функции |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализаУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 1.1.Предел функции |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализа, Уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 2.1. Производные функции |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализа, Уметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 2.2. Исследование функций с помощью производных |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 3.1. Неопределенный интеграл |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.2. Определенный интеграл |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 4.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистикиУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 5.1Элементы теории вероятности |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 4.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПОУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 1.1.Предел функции |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать: основные понятия и методы математического анализаУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 2.1. Производные функции |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельностиУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 1.1.Предел функции |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.1. Неопределенный интеграл |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 4.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.2. Определенный интеграл |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.1. Неопределенный интеграл |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистикиУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 5.1Элементы теории вероятности |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.2. Определенный интеграл |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.2. Определенный интеграл |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности , основные понятия и методы математического анализаУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 2.1. Производные функции |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельностиУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 2.2. Исследование функций с помощью производных |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисленияУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 3.1. Неопределенный интеграл |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПОУметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности | Тема 4.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельностиУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 5.1Элементы теории вероятности |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализаУметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности | Тема 2.1. Производные функции |

**Содержание дисциплины.**

Раздел 1. Теория пределов.

Тема 1.1. Предел функции.

Раздел 2. Дифференциальное исчисление.

Тема 2.1. Производные функции.

Тема 2.2. Исследование функций с помощью производных

Раздел 3. Интегральное исчисление

Тема 3.1. Неопределенный интеграл

Тема 3.2. Определенный интеграл

Раздел 4. Дифференциальные уравнения

Тема 4.1. Обыкновенные дифференциальные уравнения

Раздел 5Теория вероятности

Тема 5.1Элементы теории вероятности

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ЕН. 02 Экологические основы природопользования

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

-соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

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

-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

-знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса

- принципы и методы рационального природопользования;

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

- принципы размещения производств различного типа;

-основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

-основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживание и захоронения промышленных отходов;

-методы экологического регулирования;

- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

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

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории;

- принципы производственного экологического контроля;

- условия устойчивого состояния экосистем;

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения | Номер и наименование темы |
| ПК 1.1 Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов. | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать природоресурсный потенциал Российской Федерации; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы, кроликов | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживание и захоронения промышленных отходов; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать основные группы отходов, их источники и масштабы образования; | Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг |
| ПК 2.1Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать принципы размещения производств различного типа; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ПК 2.2 . Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)….  | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду | Тема 2.1 Качество окружающей среды |
| ПК 2.3 . Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового комплекса… | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать основные группы отходов, их источники и масштабы образования; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать природоресурсный потенциал Российской Федерации; | Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду | Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать основные группы отходов, их источники и масштабы образования; | Тема 2.1 Качество окружающей среды |
| ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства | знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапонятия и принципы мониторинга окружающей среды;уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ПК 4.2 Планировать исполнение работ исполнителями | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать охраняемые природные территории;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; | Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг. |
| ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 2.1 Качество окружающей среды |
| ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферыТема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживание и захоронения промышленных отходов; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 2.1 Качество окружающей средыТема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую средузнать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризисапринципы и методы рационального природопользования;основные группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования;принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; | Тема 2.1 Качество окружающей средыТема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;Знать понятия и принципы мониторинга окружающей среды; | Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Уметь соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;Знать понятия и принципы мониторинга окружающей среды; | Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования |

**Содержание дисциплины:**

Раздел I Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы

Раздел 2. Основы природоохранной деятельности.

Тема 2.1 Качество окружающей среды.

Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования

Раздел З. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ЕН. 03 Химия

**1. Цели и задачи учебной дисциплины/профессионального модуля**

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 уравнения 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 и 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.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1.Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | **Знать:** методы и технику выполнения химических анализов;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:** описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; | Тема 4.1 Белковые вещества. |
| ПК 1.2.Производить убой скота, птицы и кроликов. | **Знать:** характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;**Уметь:** описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; | Тема 4.2 Липиды.Тема 5.1 Агрегатное состояние вещества. |
| ПК 1.3.Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | **Знать:** приемы безопасной работы в химической лаборатории.обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;приемы безопасной работы в химической лаборатории.**Уметь:** использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; | Тема 1.7 Растворы электролитов.Тема 4.3 Углеводы.Тема 6.2 Превращение основных компонентов продуктов питания в ходе пищевой технологии. |
| ПК 1.4.Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | **Знать:** основные понятия и законы химии;**Уметь:** применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; | Тема 1.2 Первый закон термодинамики  |
| ПК 2.1Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | **Знать:** основные понятия и законы химии;приемы безопасной работы в химической лаборатории.теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;**Уметь:** применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;проводить расчеты по химическим формулам и уравнения реакции;использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; | Тема 1.4 Фазовые равновесияТема 1.5 РастворыТема 2.2 Лиофобные золи.Тема 6.3 Источники загрязнения пищевых продуктов. |
| ПК 2.2 . Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | **Знать:** приемы безопасной работы в химической лаборатории.дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;приемы безопасной работы в химической лаборатории.**Уметь:** соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;использовать лабораторную посуду и оборудование; | Тема 2.1 дисперсные системы. Поверхностные явления.Тема 5.2 Высокомолекулярные соединения и их растворы. |
| ПК 2.3 .Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | **Знать:** основные понятия и законы химии;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:** использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; | Тема 1.3 Второй закон термодинамикиТема 4.7 Минеральные вещества. |
| ПК 3.1Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | **Знать:** классификацию химических реакций и закономерности их протекания;- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:** описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;проводить расчеты по химическим формулам и уравнения реакции; | Тема 1.6 Химические равновесия.Тема 4.5 ВитаминыТема 6.1 Изменение сырья и пищевых продуктов при хранении |
| ПК 3.2Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | **Знать:** теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;понятие химической кинетики и катализа;основы аналитической химии;основные методы классического количественного и физико-химического анализа;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:** использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; | Тема 2.3 Лиофобные системы.Тема 3.1 Качественный анализТема 4.6 Ферменты.Тема 4.9 Пищевые добавки. |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | **Знать:** основные методы классического количественного и физико-химического анализа;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:**использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; | Тема 3.2 Количественный анализ.Тема 4.8 Ароматобразующие вещества. |
| ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | **Знать:** основные понятия и законы химии;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:**использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; | Тема 1.1 ВведениеТема 4.4 Пищевые кислоты. |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | **Знать:** основные понятия и законы химии; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;**Уметь:** применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить расчеты по химическим формулам и уравнения реакции; | Тема 1.2 Первый закон термодинамики Тема 1.3 Второй закон термодинамики |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | **Знать:** методы и технику выполнения химических анализов;характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;**Уметь:**описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; | Тема 4.1 Белковые вещества. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | **Знать:** - методы и технику выполнения химических анализов;основы аналитической химии;основные методы классического количественного и физико-химического анализаназначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;понятие химической кинетики и катализа;**Уметь:**соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; | Тема 3.2 Количественный анализ.Тема 4.5 Витамины |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | **Знать:** обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;приемы безопасной работы в химической лаборатории.методы и технику выполнения химических анализов;назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;теоретические основы органической, физической и коллоидной химии**Уметь:**проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;проводить расчеты по химическим формулам и уравнения реакции;применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; | Тема 1.6 Химические равновесия.Тема 4.3 Углеводы.Тема 5.1 Агрегатное состояние вещества. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | **Знать:** теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;основные понятия и законы химии;**Уметь:**использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; | Тема 1.4 Фазовые равновесия |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | **Знать:** методы и технику выполнения химических анализов;свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;методы и технику выполнения химических анализов;приемы безопасной работы в химической лаборатории.**Уметь:**соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; | Тема 1.5 РастворыТема 2.1 дисперсные системы. Поверхностные явления.Тема 2.3 Лиофобные системы.Тема 4.9 Пищевые добавки.Тема 6.1 Изменение сырья и пищевых продуктов при хранении |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий | **Знать:** приемы безопасной работы в химической лаборатории.обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;методы и технику выполнения химических анализов;основы аналитической химии;основные методы классического количественного и физико-химического анализа;**Уметь:**соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; | Тема 1.7 Растворы электролитов.Тема 2.2 Лиофобные золи.Тема 3.1 качественный анализТема 4.4 Пищевые кислоты.Тема 5.2 Высокомолекулярные соединения и их растворы. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | **Знать:** теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;**Уметь:**использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; | Тема 6.2 Превращение основных компонентов продуктов питания в ходе пищевой технологии. |
| ОК 9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | **Знать:** основные понятия и законы химии;теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;приемы безопасной работы в химической лаборатории.назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;**Уметь:**соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; | Тема 1.1 ВведениеТема 4.2 Липиды.Тема 4.8 Ароматобразующие вещества.Тема 6.3 Источники загрязнения пищевых продуктов. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел I Физическая химия

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Первый закон термодинамики

Тема 1.3 Второй закон термодинамики

Тема 1.4 Фазовые равновесия

Тема 1.5 Растворы

Тема 1.6 Химические равновесия.

Тема 1.7 Растворы электролитов.

Раздел 2 Коллоидная химия

Тема 2.1 дисперсные системы. Поверхностные явления.

Тема 2.2 Лиофобные золи.

Тема 2.3 Лиофобные системы.

Раздел 3 Аналитическая химия.

Тема 3.1 качественный анализ

Тема 3.2 Количественный анализ.

Раздел 4 Химический состав пищевого сырья и продуктов.

Тема 4.1 Белковые вещества.

Тема 4.2 Липиды.

Тема 4.3 Углеводы.

Тема 4.4 Пищевые кислоты.

Тема 4.5 Витамины

Тема 4.6 Ферменты.

Тема 4.7 Минеральные вещества.

Тема 4.8 Ароматобразующие вещества.

Тема 4.9 Пищевые добавки.

Раздел 5 Строение пищевого сырья и продуктов.

Тема 5.1 Агрегатное состояние вещества.

Тема 5.2 Высокомолекулярные соединения и их растворы.

Раздел 6 Химические превращения основных компонентов пищевого сырья и пищевых продуктов при хранении и переработке.

Тема 6.1 Изменение сырья и пищевых продуктов при хранении

Тема 6.2 Превращение основных компонентов продуктов питания в ходе пищевой технологии.

Тема 6.3 Источники загрязнения пищевых продуктов.

 [Дисциплины профессионального цикла](#bookmark30)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Акимов Н.И.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП. 01 Инженерная графика

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-читать кинематические схемы;

-проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения;

-проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединения деталей в сборочных единицах;

-определять напряжения в конструкционных элементах;

-производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

-определять передаточные отношения.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар 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;

-передаточное отношение и число;

-методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.2Производить убой скота, птицы, кроликов | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ПК 1.3Вести первичный процесс переработки скота, птицы, кроликов | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ПК 1.4Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ПК 2.2Вести технологический процесс обработки продуктов убоя по видам | Уметь выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; Знать законы, методы и приемы проекционного черчения | Тема 2Проекционное черчение |
| ПК 2.3Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового комплекса | Уметь выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; Знать законы, методы и приемы проекционного черчения | Тема 2Проекционное черчение |
| ПК 3.2Вести технологический процесс производства колбасных изделий | Уметь выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем | Тема 3Техническое рисование и элементы технического конструирования |
| ПК 3.3Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем | Тема 3Техническое рисование и элементы технического конструирования |
| ПК 3.4Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь выполнять графические изображения технологического оборудования в ручной и машинной графике;оформлять проектно-конструкторскую, технологическую другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначения на чертежах;типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления | Тема 4Машиностроительное черчение |
| ПК 4.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Уметь выполнять графические изображения технологического оборудования в ручной и машинной графике;оформлять проектно-конструкторскую, технологическую другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначения на чертежах;типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления | Тема 4Машиностроительное черчение |
| ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); | Тема 1Геометрическое черчение |
| ОК 4Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Уметь выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; Знать законы, методы и приемы проекционного черчения | Тема 2Проекционное черчение |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Уметь выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; Знать законы, методы и приемы проекционного черчения | Тема 2Проекционное черчение |
| ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Уметь выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем | Тема 3Техническое рисование и элементы технического конструирования |
| ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания | Уметь выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем | Тема 3Техническое рисование и элементы технического конструирования |
| ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Уметь выполнять графические изображения технологического оборудования в ручной и машинной графике;оформлять проектно-конструкторскую, технологическую другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.Знать правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначения на чертежах;типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления | Тема 4Машиностроительное черчение |

**Содержание дисциплины**

Раздел I Геометрическое черчение

Тема 1.1Основные сведения по оформлению чертежа

Раздел II Проекционное черчение

Тема 2.1 Основные методы проецирования геометрических форм на плоскость

Раздел III Техническое рисование и элементы технического конструирования

Тема 3.1 Техническое рисование и элементы технического конструирования

Раздел IV Машиностроительное черчение

Тема 4.1 Основные положения и определения

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Акимов Н.И.**

**Специальность**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины** ОП. 02 Техническая механика

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-читать кинематические схемы;

-проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения;

-проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединения деталей в сборочных единицах;

-определять напряжения в конструкционных элементах;

-производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

-определять передаточные отношения.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар 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;

-передаточное отношение и число;

-методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации. | Тема 1.1 Основные понятияТема 1.2 Растяжение и сжатие |
| ПК 1.2Производить убой скота и кроликов | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации. | Тема 1.3Основные механические характеристики материаловТема 1.4Срез и смятие |
| ПК 1.3Вести первичный процесс переработки скота, птицы, кроликов | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации. | Тема 1.5КручениеТема 1.6Геометрические характеристики поперечных сечений бруса |
| ПК 1.4Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | Уметь читать кинематические схемы, проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения; Знать виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар и динамические характеристики, типы кинематических пар. | Тема 1.7Прямой поперечный изгибТема 1.8Теория предельных напряженных состояний.Понятие о сопротивлении усталости |
| ПК 2.2Вести технологический процесс обработки продуктов убоя по видам | Уметь проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей в сборочных единицах;Знать типы соединений деталей, основные сборочные единицы и детали, характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип взаимозаменяемости | Тема 1.9Устойчивость при осевом нагружении стержняТема 2.1Машины и их основные элементы |
| ПК 2.3Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса | Уметь проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей в сборочных единицах;Знать типы соединений деталей, основные сборочные единицы и детали, характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип взаимозаменяемости | Тема 2.2Основные критерии работоспособности и расчет деталей машинТема 2.3Машиностроительные материалы Тема 2.4Детали вращательного движения. Корпусные детали. Пружины и рессоры. Соединение деталей |
| ПК 3.2Вести технологический процесс производства колбасных изделий  | Уметь определять передаточные отношения;Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число. | Тема 2.5Подшипники. МуфтыТема 2.6 Фрикционные и ременные передачи |
| ПК 3.3Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь определять передаточные отношения;Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число. | Тема 2.7 Зубчатые передачиТема 2.8Червячные передачи |
| ПК 3.4Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь определять передаточные отношения;Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число | Тема 2.9 Цепные передачиТема 2.10 Передача винт-гайка скольжения.Передача винт-гайка качения.Реечные передачиТема 2.11 Механизмы преобразования движения |
| ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивыйинтерес | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации. | Тема 1.1Основные понятия Тема 1.2Растяжение и сжатие |
| ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации | Тема 1.3Основные механические характеристики материаловТема 1.4Срез и смятиеТема 1.5Кручение |
| ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Уметь проводить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость;Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации | Тема 1.6Геометрические характеристики поперечных сечений брусаТема 1.7Прямой поперечный изгиб |
| ОК 4Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Уметь читать кинематические схемы, проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения; Знать виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар и динамические характеристики, типы кинематических пар. | Тема 1.8Теория предельных напряженных состояний.Понятие о сопротивлении усталостиТема 1.9Устойчивость при осевом нагружении стержня  |
| ОК 5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Уметь читать кинематические схемы, проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения; Знать виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар и динамические характеристики, типы кинематических пар. | Тема 2.1Машины и их основные элементы Тема 2.2Основные критерии работоспособности и расчет Тема 2.3Машиностроительные материалы Тема 2.4Детали вращательного движения. Корпусные детали. Пружины и рессоры. Соединение деталейТема 2.5Подшипники. Муфты |
| ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Уметь читать кинематические схемы, проводить расчеты и проектирование детали и сборочной единицы общего назначения; Знать виды машин и механизмов, принцип действия кинематических пар и динамические характеристики, типы кинематических пар. | Тема 2.6 Фрикционные и ременные передачиТема 2.7 Зубчатые передачиТема 2.8Червячные передачи |
| ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания | Уметь проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей в сборочных единицах;Знать типы соединений деталей, основные сборочные единицы и детали, характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип взаимозаменяемости | Тема 2.9 Цепные передачи |
| ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Уметь определять передаточные отношения;Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число | Тема 2.10 Передача винт-гайка скольжения.Передача винт-гайка качения.Реечные передачи |
| ОК 9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Уметь определять передаточные отношения;Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число | Тема 2.11 Механизмы преобразования движения |

**Содержание дисциплины**

Введение.

Раздел I. Сопротивление материалов.

Тема 1.1. Основные понятия.

Тема 1.2. Растяжение и сжатие.

Тема 1.3. Основные механические характеристики материалов.

Тема 1.4. Срез и смятие.

Тема 1.5. Кручение.

Тема 1.6. Геометрические характеристики поперечных сечений бруса.

Тема 1.7. Прямой поперечный изгиб.

Тема 1.8. Теория предельных напряженных состояний. Понятие о сопротивлении усталости.

Тема 1.9. Устойчивость при осевом нагружении стержня.

Раздел II. Детали и механизмы машин.

Тема 2.1. Машины и их основные элементы.

Тема 2.2. Основные критерии работоспособности и расчета деталей машин.

Тема 2.3. Машиностроительные материалы.

Тема 2.4. Детали вращательного движения. Корпусные детали. Пружины и рессоры. Соединение деталей.

Тема 2.5. Подшипники. Муфты.

Тема 2.6. Фрикционные и ременные передачи.

Тема 2.7. Зубчатые передачи.

Тема 2.8. Червячные передачи.

Тема 2.9. Цепные передачи.

Тема 2.10. Передача Винт-гайка скольжения. Передача винт-гайка качения.

Реечные передачи.

Тема 2.11. Механизмы преобразования движения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Стрекалова М.Е.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.03 Электротехника и электронная техника.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

 **уметь:**

-использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;

-читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;

-рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;

-пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;

-подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;

-собирать электрические схемы;

**знать:**

-способы получения, передачи и использования электрической энергии;

-электротехническую терминологию;

-основные законы электротехники;

-характеристики и параметры электрических и магнитных полей;

-свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;

-основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;

-методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;

-принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;

-принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;

-правила эксплуатации электрооборудования.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенции | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных цепей; методы расчета и измерения основных параметров электрических и магнитных цепей. Уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 1.1. Электрическое поле. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать:характеристики и параметры электрических и магнитных цепей; основные законы электротехники; Уметь: рассчитывать параметры электрических и магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; собирать электрические цепи. | Тема 1.2. Электрические цепи постоянного тока.Тема 1.11. Передача и распределение электрической энергии. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать: способы получения, передачи и использования электрической энергии; основные законы электротехники; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных и магнитных материалов. Уметь: читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических и магнитных цепей. | Тема 1.3. Электромагнетизм. Тема 2.1. Полупроводниковые приборы. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать: 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. Уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками. | Тема 1.5. Электрические измерения. Тема 2.3. Электронные устройства автоматики. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать: методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;характеристики и параметры электрических и магнитных полей;основные законы электротехники. Уметь: рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности | Тема 1.4. Однофазные электрические цепи переменного тока. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;характеристики и параметры электрических и магнитных полей;основные законы электротехники;электротехническую терминологию. Уметь: читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками | Тема 1.6. Трехфазные электрические цепи переменного тока. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | Знать: способы получения, передачи и использования электрической энергии;основные законы электротехники;характеристики и параметры электрических и магнитных полейУметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей | Тема 1.7. Трансформаторы.Тема 2.2. Электронные выпрямители. Электронные усилители. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;правила эксплуатации электрооборудования.Уметь: подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 1.8. Электрические машины переменного тока. Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать: принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей. Уметь: подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 1.10. Основы электропривода. |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать: принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей. Уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей | Тема 1.2. Электрические цепи постоянного тока. Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока. |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать: характеристики и параметры электрических и магнитных полей;основные законы электротехники; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; электротехническую терминологию. Уметь: читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей. | Тема 1.3. Электромагнетизм. Тема 1.7. Трансформаторы. |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать: основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей. Уметь: пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности | Тема 1.5. Электрические измерения.Тема 2.2. Электронные выпрямители. Электронные усилители. |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Знать: характеристики и параметры электрических и магнитных полей;основные законы электротехники;электротехническую терминологию. Уметь: рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 1.1 Электрическое поле. |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать: основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей.Уметь: читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей. | Тема 1.4. Однофазные электрические цепи переменного тока. Тема 1.10. Основы электропривода. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: правила эксплуатации электрооборудования.принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;электротехническую терминологию;основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств. Уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;читать принципиальные, электрические и монтажные схемы. | Тема 1.11. Передача и распределение электрической энергии. |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: характеристики и параметры электрических и магнитных полей;принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей. Уметь: подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 2.3. Электронные устройства автоматики. Тема 1.6. Трехфазные электрические цепи переменного тока. |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: основные законы электротехники;основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов. Уметь: подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности. | Тема 1.8. Электрические машины переменного тока.Тема 2.1. Полупроводниковые приборы. |

**Содержание дисциплины.**

Раздел 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА.

Тема 1.1. Электрическое поле.

Тема 1.2. Электрические цепи постоянного тока.

Тема 1.3. Электромагнетизм.

Тема 1.4. Однофазные электрические цепи переменного тока.

Тема 1.5. Электрические измерения.

Тема 1.6. Трехфазные электрические цепи переменного тока.

Тема 1.7. Трансформаторы.

Тема 1.8. Электрические машины переменного тока.

Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока.

Тема 1.10. Основы электропривода.

Тема 1.11. Передача и распределение электрической энергии.

Раздел 2. ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

Тема 2.1. Полупроводниковые приборы.

Тема 2.2. Электронные выпрямители. Электронные усилители.

Тема 2.3. Электронные устройства автоматики.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Сидорова Л.Ю.**

**Специальность:**19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

-работать с лабораторным оборудованием;

-определять основные группы микроорганизмов;

-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

-производить санитарную обработку оборудование и инвентаря;

-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-основные понятия и термины микробиологии;

-классификацию микроорганизмов:

-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

-генетическую и химическую основы наследственность и формы изменчивости микроорганизмов;

-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-схему микробиологического контроля;

-санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенций |  Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессией, проявлять к ней устойчивый интерес; | Знать: Задачи дисциплины«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» | Введение  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; | Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;Знать:- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 1.2. Физиология микроорганизмов Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.  |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; | Знать: особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;Знать: схему микробиологического контроля;Уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | Тема 1.7. Инфекция и иммунитет Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | Знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам | Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц. Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности; | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;Знать : возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней. Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководство, потребителями; | Знать : основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 2.2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий; | Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь: - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам | Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; | Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;Уметь : соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; | Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; | Знать: особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; | Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов. Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума. |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам | Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.  |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам | Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц.  |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; | Тема 2.2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.  |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать:. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов. |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума. |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) | Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе  |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; | Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе. |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе. |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь осуществлять микробиологический контроль пищевого производства | Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума. |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе. |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;Уметь: работать с лабораторным оборудованием; | Тема 1.1. Морфология микроорганизмов Тема 1.2. Физиология микроорганизмов  |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать: генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;Уметь: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; Уметь: определять основные группы микроорганизмов; | Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам | Тема 1.7. Инфекция и иммунитет  |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;Уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе.Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.  |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;Уметь- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов. Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения. |

**Содержание дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Общая микробиология

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Тема 1.3. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельности микроорганизмов.

Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.

Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.7. Инфекция и иммунитет

Раздел 2 Специальная микробиология с основами санитарии

Тема 2.1. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Санитарно – гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.

Тема 2.2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц.

Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясопродуктов

при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.

Тема 2.5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно – гигиенический контроль в колбасном цехе.

Тема 2.6. Микрофлора мясных баночек консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе.

Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно – гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.

Тема 2.8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.

Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Сидорова Л.Ю.**

**Специальность:**19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате изучения 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;

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 животных;

-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;

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессией, проявлять к ней устойчивый интерес; | Знать:- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; | Введение  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; | Знать: строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах4.5. Система органов размножения |
| ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; |  Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); | 2.1. Костная система (остеология) |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь-использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.3. Система органов дыхания |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности; | Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения Знать: строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); | 2.3. Мышечная система5.1. Система органов крово – и лимфообращения |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководство, потребителями; | Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов движенияЗнать:- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь-определять топографическое положениеорганов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); | 2.4. Вентральные мышцы шеи4.4. Система органов мочеотделения |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий; | Знать: строение и физиологические функции кожного покрова и его производных; Знать: строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторовУметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 3.1. Кожный покров, его производные7.1. Нервная система и анализаторы. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; | Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); | 2.2. Типы соединений костей  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Знать: строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.2. Система органов пищеварения6.1. Система органов внутренней секреции. |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств | 4.2. Система органов пищеварения4.3. Система органов дыхания |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 2.3. Мышечная система2.4. Вентральные мышцы шеи |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать:- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов крово – и лимфообращения;Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 5.1. Система органов крово – и лимфообращения |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.2. Система органов пищеварения4.3. Система органов дыхания |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса | Знать: строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 6.1. Система органов внутренней секреции. |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); | 2.1. Костная система (остеология)2.3. Мышечная система2.4. Вентральные мышцы шеи |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 2.3. Мышечная система2.4. Вентральные мышцы шеи |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 2.3. Мышечная система2.4. Вентральные мышцы шеи |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств; | 4.2. Система органов пищеварения4.3. Система органов дыхания |

**Содержание дисциплины**

Введение.

Раздел 1 Цитология, гистология и эмбриология.

Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах

Раздел 2. Система органов движения

2.1. Костная система (остеология)

2.2. Типы соединений костей

2.3. Мышечная система

2.4. Вентральные мышцы шеи

Раздел 3. Система кожного покрова

3.1. Кожный покров, его производные

Раздел 4. Системы внутренних органов

4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями

4.2. Система органов пищеварения

4.3. Система органов дыхания

4.4. Система органов мочеотделения

4.5. Система органов размножения

Раздел 5. Органы крово – и лимфообращения

5.1. Система органов крово – и лимфообращения

Раздел 6. Внутренняя секреция

6.1. Система органов внутренней секреции.

Раздел 7. Нервная система

7.1. Нервная система и анализаторы.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Черных С.В.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате освоения учебной 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 учебной 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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1 Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов. | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; | Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов. | Уметь оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктовЗнать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении | Тема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной ткани |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы, кроликов. | Уметь проводить качественные и количественные анализы;Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; | Тема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | Уметь проводить качественные и количественные анализы; | Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ПК 2.1Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Уметь проводить качественные и количественные анализы;Знать химический состав живых организмов; | Тема 1.3 ФерментыТема 1.6 УглеводыТема 1.8 Витамины |
| ПК 2.2 . Вести технологический процесс обработки продуктов убоя ( по видам)…. | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;Знать характеристику ферментов | Тема 2.7 Биохимия внутренних органов |
| ПК 2.3 . Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового комплекса… | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;Знать химический состав живых организмов; | Тема 2.7 Биохимия внутренних органов |
| ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий… | Уметь проводить качественные и количественные анализы;оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктовЗнать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении | Тема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;проводить качественные и количественные анализы;Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении | Тема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;проводить качественные и количественные анализы;Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении | Тема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность;  |
| ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь-определять химический состав мяса и мясных продуктов;Знать химический состав живых организмов; | Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Знать химический состав живых организмов; | Тема 1.1 Общий химический состав живых организмов |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь проводить качественные и количественные анализы;-определять химический состав мяса и мясных продуктов; | Тема1.2 Белки и биологически активные веществаТема 1.3 ФерментыТема 1.4 Нуклеиновые кислотыТема 1.5 ЛипидыТема 1.6 УглеводыТема 1.7 Вода и минеральные веществаТема 1.8 ВитаминыТема 1.10 Пищевые вещества и пищеварениеТема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белковТема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Уметь проводить качественные и количественные анализы; | Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Знать химический состав живых организмов;характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении | Тема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Знать химический состав живых организмов; | Тема 1.1 Общий химический состав живых организмовТема 1.9 Обмен веществ как основной признак жизни |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Уметь -определять химический состав мяса и мясных продуктов;проводить качественные и количественные анализы; | Тема1.2 Белки и биологически активные веществаТема 1.3 ФерментыТема 1.4 Нуклеиновые кислотыТема 1.5 ЛипидыТема 1.6 УглеводыТема 1.7 Вода и минеральные веществаТема 1.8 ВитаминыТема 1.9 Обмен веществ как основной признак жизниТема 1.10 Пищевые вещества и пищеварениеТема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белковТема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий | Уметь проводить качественные и количественные анализы;-определять химический состав мяса и мясных продуктов; | Тема1.2 Белки и биологически активные веществаТема 1.3 ФерментыТема 1.4 Нуклеиновые кислотыТема 1.5 ЛипидыТема 1.6 УглеводыТема 1.7 Вода и минеральные веществаТема 1.8 ВитаминыТема 1.10 Пищевые вещества и пищеварениеТема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белковТема 2.1 Биохимия мышечной тканиТема 2.2 Биохимия кровиТема 2.3 Биохимия соединительной тканиТема 2.4 Биохимия жировой тканиТема 2.5 биохимия кожного покроваТема 2.6 Биохимия нервной тканиТема 2.7 Биохимия внутренних органовТема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Знать свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; | Тема 1.1 Общий химический состав живых организмов |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Уметь оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов | Тема 1.3 ФерментыТема 1.8 ВитаминыТема 1.10 Пищевые вещества и пищеварение |

**Содержание дисциплины:**

Раздел I Общая биохимия

Тема 1.1 Общий химический состав живых организмов

Тема1.2 Белки и биологически активные вещества

Тема 1.3 Ферменты

Тема 1.4 Нуклеиновые кислоты

Тема 1.5 Липиды

Тема 1.6 Углеводы

Тема 1.7 Вода и минеральные вещества

Тема 1.8 Витамины

Тема 1.9 Обмен веществ как основной признак жизни

Тема 1.10 Пищевые вещества и пищеварение

Тема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белков

Раздел II Техническая биохимия

Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани

Тема 2.2 Биохимия крови

Тема 2.3 Биохимия соединительной ткани

Тема 2.4 Биохимия жировой ткани

Тема 2.5 биохимия кожного покрова

Тема 2.6 Биохимия нервной ткани

Тема 2.7 Биохимия внутренних органов

Тема 2.8 Химический состав мяса и его пищевая ценность

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Акимов Н.И.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.07 Автоматизация технологических процессов

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

 В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов

- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации

знать:

-понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;

- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- классификацию автоматических систем и средств измерений;

- общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);

- классификацию технических средств автоматизации;

- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;

- типовые средства измерений, область их применения;

- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1Проводить приемку всех видов скота, птицы, кроликов | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации. | ВведениеТема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ПК 1.2Производить убой скота, птицы, кроликов | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации. | Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ПК 1.3Вести первичный процесс переработки скота, птицы, кроликов | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации. | Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ПК 1.4Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации. | Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ПК 2.1Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). |
| ПК 2.2Вести технологический процесс обработки продуктов убоя по видам | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ) | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)..  |
| ПК 2.3Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ) | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). |
| ПК 3.1Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию технических средств автоматизации, основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ПК 3.2Вести технологический процесс производства колбасных изделий | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию технических средств автоматизации, основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ПК 3.3Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию технических средств автоматизации, основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ПК 3.4Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию технических средств автоматизации, основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ПК 4.1Участвовать в планировании основных показателей производства | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ПК 4.2Планировать выполнение работ исполнителями | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ПК 4.3Организовывать работу трудового коллектива | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ПК 4.4Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ПК 4.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации | ВведениеТема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации | Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации | Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачиТема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации |
| ОК 4Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ),основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ),основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |
| ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать типовые средства измерений, область их применения,типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. | Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения.Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов. |
| ОК 9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;Знать классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ),основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. | Тема 4 Классификация автоматических систем и средств измерения.Тема 5 Общие сведения об автоматизированных система управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).Тема 6 Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующе датчики и исполнительные механизмы. Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения. |

**Содержание дисциплины**

Тема 1Введение

Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи

Тема 2Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса

Тема 3Основные понятия автоматизированной обработки информации

Тема 4Классификация автоматических систем и средств измерений

Тема 5Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)

Тема 6Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы

Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения

Тема 7Типовые средства измерений, область их применения

Тема 8Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Бережнева Н.М.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (по отраслям)

**Наименование дисциплины:**  ОП. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

**1. Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации; методы и средства обработки, хранения, передачи, накопления информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)

- 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.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер темы** |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать основные понятия автоматизированной обработки информации; методы и средства обработки, хранения, передачи, накопления информации | Тема 1.1. Классификация информационных систем.  |
| ПК 1.2.Производить убой скота, птицы и кроликов. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 5.1. Понятие электронных таблиц Excel. |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тема 7.1. Современные способы создания презентаций. |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)  | Тема 2.1. Основные технические средства. |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать основные понятия автоматизированной обработки информации; методы и средства обработки, хранения, передачи, накопления информации | Тема 6.1. Организация системы управления БД. |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 6.2. Обобщенная технология работы с БД.  |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. | Тема 3.1. Базовое программное обеспечение. |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 4.2. Технология обработки текстовой информации. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать основные понятия автоматизированной обработки информации; методы и средства обработки, хранения, передачи, накопления информации | Тема 5.2. Особенности экранного интерфейса Excel. |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)  | Тема 4.1. Основные понятия текстового редактора М.Word. |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тема 7.1. Современные способы создания презентаций. |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации | Тема 5.1. Понятие электронных таблиц Excel. |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. | Тема 6.2. Обобщенная технология работы с БД. |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | Тема 8.1. Растровые, графические и векторные редакторы. |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тема 7.2. Компьютерные презентации. |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)  | Тема 9.1. Глобальная сеть Интернет. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 4.1. Основные понятия текстового редактора М.Word.  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 8.1. Растровые, графические и векторные редакторы. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность. | Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования, передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; знать общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)  | Тема 6.1. Организация системы управления БД. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тема 6.2. Обобщенная технология работы с БД. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 7.1. Современные способы создания презентаций. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ)  | Тема 4.2. Технология обработки текстовой информации.Тема 5.2. Особенности экранного интерфейса Excel. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Тема 9.1. Глобальная сеть Интернет. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; | Тема 7.2. Компьютерные презентации. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Тема 5.1. Понятие электронных таблиц Excel. |

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности

Введение в дисциплину

Тема 1.1. Классификация информационных систем.

Тема 1.2. Классификация информационных систем.

Тема 1.3. Классификация информационных систем.

Раздел 2. Технические средства информационных технологий

Тема 2.1.Основные технические средства.

Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий

Тема 3.1. Базовое программное обеспечение.

Тема 3.2. Прикладное ПО.

Раздел 4. Обработка текстовой информации в текстовом редакторе Word

Тема 4.1. Основные понятия текстового редактора Word.

Тема 4.2. Технология обработки текстовой информации.

Раздел 5. Процессоры электронных таблиц Excel

Тема 5.1. Понятие эл.таблиц Excel.

Тема 5.2. Особенности экранного интерфейса Excel.

Раздел 6. Технология использования систем управления БД

Тема 6.1. Организация системы управления БД.

Тема 6.2. Обобщенная технология работы с БД.

Раздел 7. Электронные презентации

Тема 7.1.Современные способы создания презентаций.

Тема 7.2.Компьютерные презентации.

Раздел 8. Редакторы обработки графической информации

Тема 8.1. Растровые графические редакторы.

Тема 8.2. Векторные графические редакторы.

Раздел 9. Компьютерные сети

Тема 9.1.Глобальня сеть.

Тема 9.2. Локальная сеть.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Акимов Н.И.**

**Специальность:**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.09 Метрология и стандартизация

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

знать:

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.1. Основы метрологии. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать:задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  | Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;знать: основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов;формы подтверждения соответствия;  | Тема 2.3.Основы сертификация. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.3. Правовые основы метрологии. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.1. Основы метрологии. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность. | Тема 2.2. Правовые основы стандартизации. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.2. Теоретические основы измерений. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов. | Тема 2.4.Правовая основа сертификации. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность. | Тема 2.2. Правовые основы стандартизации. |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.2. Теоретические основы измерений. |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.3. Правовые основы метрологии. |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать:задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.  | Тема 2.1**.**  Методология стандартизации и сертификации. |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность. | Тема 2.2. Правовые основы стандартизации. |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов;формы подтверждения соответствия;  | Тема 2.3.Основы сертификация. |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов. | Тема 2.4.Правовая основа сертификации. |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.1. Основы метрологии. |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.2. Теоретические основы измерений. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов;терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Тема 1.3. Правовые основы метрологии. |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность. | Тема 2.2. Правовые основы стандартизации. |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов. | Тема 2.4.Правовая основа сертификации. |

**Содержание дисциплины.**

Раздел 1. Основы метрологии и метрологического обеспечения.

Тема 1.1. Основы метрологии.

Тема 1.2. Теоретические основы измерений.

Тема 1.3. Правовые основы метрологии.

Раздел.2. Основы стандартизации и сертификации.

Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации.

Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.

Тема 2.3. Основы сертификация.

Тема 2.4. Правовая основа сертификации.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Кулинич Н.П.**

**Специальность** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

 **Наименование дисциплины:**  ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплиныстудент должен:

знать:

основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие взаимоотношения физических и юридических лиц в процессе хозяйственной деятельности;

основы государственного права, его структуру, предназначение правовой системы, меры государственного регулирования общественных, в том числе экономических отношений и защиту прав собственников

уметь:

производить защиту права собственности и трудовых прав

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать:- законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;- организационно-правовые формы юридических лиц;- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;Уметь: - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 1.1. Нормативно- правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать: -понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 1.2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности. Экономические споры |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права. Правовое регулирование занятости и трудоустройства |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: - правила оплаты труда;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.3. Заработная плата |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Знать: - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: -право граждан на социальную защиту;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 2.5. Социальное обеспечение граждан |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать: - виды административных правонарушений и административной ответственности;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 3.1. Административное право и административная ответственность |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать:- законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;- организационно-правовые формы юридических лиц;- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | Тема 1.1. Нормативно- правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать: - правила оплаты труда;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.3. Заработная плата |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать: -право граждан на социальную защиту;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.5. Социальное обеспечение граждан |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать: - виды административных правонарушений и административной ответственности;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 3.1. Административное право и административная ответственность |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать: -право граждан на социальную защиту;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.5. Социальное обеспечение граждан |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Знать: - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 1.2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности. Экономические споры |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать: - виды административных правонарушений и административной ответственности;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 3.1. Административное право и административная ответственность |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать: - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права. Правовое регулирование занятости и трудоустройства |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: - правила оплаты труда;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.3. Заработная плата |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать: - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 1.2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности. Экономические споры |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.2. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Знать: - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Знать: -право граждан на социальную защиту;Уметь:-использовать необходимые нормативные правовые документы;гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Тема 2.5. Социальное обеспечение граждан |
| **Содержание дисциплины**Тема 1.1. Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного и правового статуса. |
| Тема 1.2. Граждане и юридические лица как субъекты предпринимательской деятельностиТема 1.3 Гражданско – правовой договор Тема 1.4 Защита гражданских прав и экономические споры.Тема 2.1 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха.Тема 3.1. Административное право и административная ответственность |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Конопля Е.И.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

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

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения

-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

-основные положения экономической теории;

-принципы рыночной экономики;

-современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов;

-роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда;

-стили управления, виды коммуникации;

-принципы делового общения в коллективе;

-управленческий цикл;

-особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенции | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: понятия и основные признаки предприятия перерабатывающей промышленности, основные функции и задачи предприятия в условиях рынка, организационно-правовые формы предприятияУметь: использовать определение степени оснащенности хозяйства основными средствами и эффективность их использования в профессиональной деятельности  | Тема 1.4.Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность | Знать: понятие и роль экономики в жизни общества, задачи экономической теории, экономические системы, капитал предприятия, издержки предприятия, виды доходов накопление и эффективностьУметь: составлять калькуляцию и смету затрат, определять структуру себестоимости и ее динамику, давать оценку финансовым результатам деятельности предприятия | Тема 1.1. Основные положения экономической теорииТема 1.5. Издержки предприятия. Виды доходов. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать: экономическую сущность и функции цены, принципы и методы ценообразования, ценовую политику и ценовую стратегию предприятия, виды цен на мясную продукцию, государственное регулирование ценУметь: рассчитывать среднюю цену с/х продукции по данным годового отчета хозяйства, определять зависимость средней цены продукции на выручку и прибыль | Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги) |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать: классификацию отраслей промышленности, значение мясной промышленности экономике страны, состав мясной промышленности и этапы ее развития, научно – технический прогресс и инновации в мясной промышленностиУметь: находить взаимосвязь основных отраслей экономики с экономикой мясной промышленности и использовать на практике  | Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать: сущность и формы планирования, процесс планирования стратегии, планирование стратегии организации на основе оценки возможностей и целей организации, анализ и выбор стратегииУметь: проводить анализ, прогнозирование, тактику действий, которые показывают как организация будет действовать в неосвоенных условиях для достижения целей, составлять бизнес – план развития организации  | Тема 2.3. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: сущность современного менеджмента, функции менеджмента, виды коммуникации, коммуникации в управлении и мотивацию деятельности, основные понятия, сущность, цели, задачи маркетинга, структуру маркетинговой деятельности, классификацию маркетинга в зависимости от различных признаков, взаимосвязь менеджмента и маркетингаУметь: выявлять основные виды потребностей и товаров для покупателя, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта  | Тема 2.1. Стили управления, виды коммуникацииТема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | Знать: маркетинговые исследования рынка: особенности, виды, методы; понятия и виды стратегий маркетинга, маркетинговые коммуникации, потребительское поведениеУметь: использовать маркетинговую окружающую среду, товарную, ценовую и сбытовую политику организации в профессиональной деятельности, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта | Тема 3.2. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: управленческий цикл, типы организационных структур управления организацией, назначение управленческого общения, условия эффективного общения, принципы и фазы делового общения в коллективе, сущность организации и структуру рынка, особенности рыночных отношений, механизм формирования рынкаУметь: применять на практике методы процесса принятия решений, управления, самоуправления, стратегического развития современной организации, использовать принципы рыночной экономики в изучении спроса и предложения в мясной промышленности | Тема 1.3. Принципы рыночной экономикиТема 2.2. Принципы делового общения в коллективе, управленческий цикл |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать: кадры предприятий, производительность труда, сущность заработной платы, основные принципы ее организации, формы и системы оплаты труда Уметь: выполнить расчеты: баланса рабочего времени, трудоемкости готовой продукции, численности рабочих, фонда заработной платы рабочих и руководителей, составлять план по труду и заработной плате промышленно-производственного персонала | Тема 1.7. Механизм формирования заработной платы, формы оплаты труда |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать: сущность организации и структуру рынка, особенности рыночных отношений, механизм формирования рынка, эластичность спроса и предложенияУметь: использовать принципы рыночной экономики в изучении спроса и предложения в мясной промышленности | Тема 1.3.Принципы рыночной экономики |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать: классификацию отраслей промышленности, значение мясной промышленности экономике страны, состав мясной промышленности и этапы ее развития, научно – технический прогресс и инновации в мясной промышленностиУметь: находить взаимосвязь основных отраслей экономики с экономикой мясной промышленности и использовать на практике | Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов  |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать: понятия и основные признаки предприятия перерабатывающей промышленности, основные функции и задачи предприятия в условиях рынка, организационно-правовые формы предприятияУметь: использовать определение степени оснащенности хозяйства основными средствами и эффективность их использования в профессиональной деятельности | Тема 1.4. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике |
|  ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать: основные понятия, сущность, цели, задачи маркетинга, структуру маркетинговой деятельности, классификацию маркетинга в зависимости от различных признаков, взаимосвязь менеджмента и маркетинга Уметь: выявлять основные виды потребностей, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта  | Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать: капитал предприятия, издержки предприятия, виды доходов, накопление и эффективностьУметь: составлять калькуляцию и смету затрат, определять структуру себестоимости и ее динамику, давать оценку финансовым результатам деятельности предприятия | Тема 1.5. Издержки производства. Виды доходов. |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Знать: классификацию отраслей промышленности, значение мясной промышленности экономике страны, состав мясной промышленности и этапы ее развития, научно – технический прогресс и инновации в мясной промышленностиУметь: находить взаимосвязь основных отраслей экономики с экономикой мясной промышленности и использовать на практике | Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать: экономическую сущность и функции цены, принципы и методы ценообразования, ценовую политику и ценовую стратегию предприятия, виды цен на мясную продукцию, государственное регулирование ценУметь: рассчитывать среднюю цену с/х продукции по данным годового отчета хозяйства, определять зависимость средней цены продукции на выручку и прибыль |  Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги) |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать: маркетинговые исследования рынка: особенности, виды, методы; понятия и виды стратегий маркетинга, маркетинговые коммуникации, потребительское поведениеУметь: использовать маркетинговую окружающую среду, товарную, ценовую и сбытовую политику организации в профессиональной деятельности, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта | Тема 3.2. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: сущность организации и структуру рынка, особенности рыночных отношений, механизм формирования рынка, эластичность спроса и предложенияУметь: использовать принципы рыночной экономики в изучении спроса и предложения в мясной промышленности | Тема 1.3. Принципы рыночной экономики |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: кадры предприятий, производительность труда, сущность заработной платы, основные принципы ее организации, формы и системы оплаты труда Уметь: выполнить расчеты: баланса рабочего времени, трудоемкости готовой продукции, численности рабочих, фонда заработной платы рабочих и руководителей, составлять план по труду и заработной плате промышленно-производственного персонала | Тема 1.7. Механизм формирования заработной платы, формы оплаты труда |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: сущность и формы планирования, процесс планирования стратегии, планирование стратегии организации на основе оценки возможностей и целей организации, анализ и выбор стратегииУметь: проводить анализ, прогнозирование, тактику действий, которые показывают как организация будет действовать в неосвоенных условиях для достижения целей, составлять бизнес – план развития организации  | Тема 2.3. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать: экономическую сущность и функции цены, принципы и методы ценообразования, ценовую политику и ценовую стратегию предприятия, виды цен на мясную продукцию, государственное регулирование ценУметь: рассчитывать среднюю цену с/х продукции по данным годового отчета хозяйства, определять зависимость средней цены продукции на выручку и прибыль | Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги) |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать: управленческий цикл, типы организационных структур управления организацией, назначение управленческого общения, условия эффективного общения, принципы и фазы делового общения в коллективеУметь: применять на практике методы процесса принятия решений, управления, самоуправления, стратегического развития современной организации, использовать принципы рыночной экономики в изучении спроса и предложения в мясной промышленности | Тема 2.2. Принципы делового общения в коллективе, управленческий цикл |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Знать: сущность современного менеджмента, функции менеджмента, виды коммуникации, коммуникации в управлении и мотивацию деятельности, Уметь: выявлять основные виды потребностей и товаров для покупателя, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта  | Тема 2.1. Стили управления, виды коммуникации |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Знать: понятие и роль экономики в жизни общества, задачи экономической теории, экономические системы, социальные аспекты экономики, Уметь: применить в профессиональной деятельности основные экономические законы | Тема 1.1. Основные положения экономической теории |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Знать: кадры предприятий, производительность труда, сущность заработной платы, основные принципы ее организации, формы и системы оплаты труда Уметь: выполнить расчеты: баланса рабочего времени, трудоемкости готовой продукции, численности рабочих, фонда заработной платы рабочих и руководителей, составлять план по труду и заработной плате промышленно-производственного персонала | Тема 1.7. Механизм формирования заработной платы, формы оплаты труда |

**Содержание дисциплины.**

Раздел 1. Основы экономики.

Тема 1.1. Основные положения экономической теории.

Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов.

Тема 1.3. Принципы рыночной экономики.

Тема 1.4. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Тема 1.5. Издержки производства. Виды доходов.

Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги).

Тема 1.7. Механизм формирования заработной платы, формы оплаты труда.

Раздел 2. Основы менеджмента.

Тема 2.1. Стили управления, виды коммуникации.

Тема 2.2. Принципы делового общения в коллективе, управленческий цикл.

Тема 2.3. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.

Раздел 3. Основы маркетинга.

Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.

Тема 3.2. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Трушенкова О.В.**

**Специальность:** 19.02.08Технология мяса и мясных продукций.

**Наименование дисциплины:** ОП.12 Охрана труда.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код,****наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда;Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ | Тема 1.1.Классификация и номенклатура негативных факторов. |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать:- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;Уметь:- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 5.2. Первая помощь пострадавшим на производстве |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать:- 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)Уметь:- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности | Тема 1.2.Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать:- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;Уметь:- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 5.2. Первая помощь пострадавшим на производстве |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать: обязанности работников в области охраны труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).Уметь:- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности | Тема 3.2.Освещение. Эргономические основы труда |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | знать: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;уметь: - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 3.1.Микроклимат помещений. |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать:- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | Тема 5.1. Правовые, нормативные, экономические, организационные основы безопасности труда. |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Знать:- 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)Уметь:- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности | Тема 1.2.Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать:- системы управления охраной труда в организации;- 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);Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Тема 2.2.Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать:- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | Тема 5.1. Правовые, нормативные, экономические, организационные основы безопасности труда. |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда;Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ | Тема 1.1.Классификация и номенклатура негативных факторов. |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать: обязанности работников в области охраны труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).Уметь:- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности | Тема 3.2.Освещение. Эргономические основы труда |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать:- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;Уметь:- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 5.2. Первая помощь пострадавшим на производстве |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | знать: - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защитыУметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Тема 2.1.Защита человека от физических, химических и биологических факторов. |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | знать: - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защитыУметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Тема 2.1.Защита человека от физических, химических и биологических факторов. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда;Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ | Тема 1.1.Классификация и номенклатура негативных факторов. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать:- системы управления охраной труда в организации;- 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);Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Тема 2.2.Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;уметь: вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 3.1.Микроклимат помещений. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защитыУметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | Тема 2.1.Защита человека от физических, химических и биологических факторов. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | знать: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;уметь: - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; | Тема 3.1.Микроклимат помещений. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать:- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | Тема 5.1. Правовые, нормативные, экономические, организационные основы безопасности труда. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Знать:- 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)Уметь:- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности | Тема 1.2.Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: обязанности работников в области охраны труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).Уметь:- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности | Тема 3.2.Освещение. Эргономические основы труда |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать:- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).Уметь:- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. | Тема 5.1. Правовые, нормативные, экономические, организационные основы безопасности труда. |

**Содержание дисциплины**

Раздел I. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.

Тема 1.1. Классификация и номенклатура негативных факторов.

Тема 1.2. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.

Раздел II. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.

Тема 2.1. Защита человека от физических, химических и биологических факторов..

Тема 2.2 Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.

Раздел III. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.

Тема 3.1. Микроклимат помещений.

Тема 3.2. Освещение. Эргономические основы труда.

Раздел V. Управление безопасностью труда. Первая медицинская помощь.

Тема 5.1. Правовые, нормативные, экономические, организационные основы безопасности труда.

Тема 5.2. Первая помощь пострадавшим на производстве.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Сорокин В.А.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.13 Кормление животных.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

 уметь:

-отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов;

-оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных;

-определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах;

-определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных;

-составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных;

-определять и назначать необходимые подкормки и добавки в рационы минеральных и биологически активных веществ и их комплексов в целях по-вышения усвоения питательных веществ;

-определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах.

знать:

-методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов;

-содержание питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях;

-рациональные способы заготовки кормов и подготовки их к скармливанию животным;

-научные основы сбалансированного кормления животных, роль отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;

-нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния;

-методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки;

-методы контроля полноценности кормления животных по данным учета зооветеринарных, биохимических и экономических показателей.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов.Уметь: оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных. | Тема 1.1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать:содержание питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях. Уметь: определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах;определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных | Тема 1.2. Протеиновая питательность кормов  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать: методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов.Уметь: оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных.. | Тема 1.1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать:содержание питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях.Уметь: определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах;определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных | Тема 1.2. Протеиновая питательность кормов |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать: нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки. Уметь: составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных | Тема 3.3. Кормление овец и коз. Кормление лошадей. Кормление птицы. Кормление кроликов и пушных зверей. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: рациональные способы заготовки кормов и подготовки их к скармливанию животным.Уметь: отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов, определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах. | Тема 2.1. Классификация кормов. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | Знать:нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки.Уметь: составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных | Тема 3.2. Кормление супоросных, подсосных свиноматок и хряков. Откорм свиней, кормление поросят |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки.Уметь: составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных. | Тема 3.1. Обоснование потребности в питательных веществах. Кормление стельных сухостойных и лактирующих коров Кормление племенных быков, молодняка крупного рогатого скота. Откорм и нагул крупного рогатого скота. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать: нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки.Уметь: составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных | Тема 3.1 Обоснование потребности в питательных веществах. Кормление стельных сухостойных и лактирующих коров Кормление племенных быков, молодняка крупного рогатого скота. Откорм и нагул крупного рогатого скота. |
|  ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов  | Знать:- методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов;- содержание питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях;- рациональные способы заготовки кормов и подготовки их к скармливанию животным; - научные основы сбалансированного кормления животных, роль отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;- нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; - методику составления и анализа рационов с использованием компьютерных программ. Планирование потребности животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки;- методы контроля полноценности кормления животных по данным учета зооветеринарных, биохимических и экономических показателей. Уметь: отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов;- оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных;- определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах;- определять отклонение от нормы содержания питательных веществ в рационе по изменениям внешних признаков и поведению животных;- составлять и анализировать рационы для животных разных вида, возраста, физиологического состояния и других факторов, формулировать профессиональное заключение о соответствии рационов потребностям животных; - определять и назначать необходимые подкормки и добавки в рационы минеральных и биологически активных веществ и их комплексов в целях по-вышения усвоения питательных веществ;- определять суточную, месячную, сезонную и годовую потребности животных в кормах. | Тема 1.1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам.Тема 1.2. Протеиновая питательность кормов Тема: 2.1.Классификация кормовТема:3.1. Обоснование потребности в питательных веществах. Кормление стельных сухостойных и лактирующих коров Кормление племенных быков, молодняка крупного рогатого скота. Откорм и нагул крупного рогатого скота.Тема 3.2. Кормление супоросных, подсосных свиноматок и хряков. Откормсвиней, кормление поросят.Тема 3.3. Кормление овец и коз. Кормление лошадей. Кормление птицы. Кормление кроликов и пушных зверей  |

**Содержание дисциплины.**

РАЗДЕЛ 1. Оценка питательности кормов и научные основы полноценного кормления

Тема 1.1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам.

Тема 1.2. Протеиновая питательность кормов

РАЗДЕЛ 2. Корма

Тема: 2.1.Классификация кормов

РАЗДЕЛ 3.Нормированное кормление животных.

Тема:3.1. Обоснование потребности в питательных веществах. Кормление стельных сухостойных и лактирующих коров Кормление племенных быков, молодняка крупного рогатого скота. Откорм и нагул крупного рогатого скота.

Тема 3.2. Кормление супоросных, подсосных свиноматок и хряков. Откорм

свиней, кормление поросят.

Тема 3.3. Кормление овец и коз. Кормление лошадей. Кормление птицы. Кормление кроликов и пушных зверей

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Сидорова Л.Ю.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП. 14 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

-диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;

-применять практические методы по искусственному осеменению, трансплантации зародышей, определению беременности и бесплодия, родовспоможению, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции;

знать:

-основы общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях;

-наиболее распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных;

-основы физиологии и патологии репродуктивных процессов, биотехники воспроизводства, получения здорового приплода;

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенции | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: основы общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при болезнях животных;Уметь диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия | Введение |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать:основы общей патологии; Уметь: диагностировать основные болезни животных | Тема:1. Основы патологической физиологии. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Знать:**:** наиболее распространенные инфекционные болезни сельскохозяйственных животных Уметь: диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия  | Тема:3. Инфекционные болезни животных. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Знать наиболее распространенные инвазионные болезни сельскохозяйственных животных Уметь: диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия | Тема:4. Инвазионные болезни животных. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать- основы физиологии и патологии репродуктивных процессов,  Уметь: выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия | Тема:5. Основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Знать: основы физиологии и патологии, биотехники воспроизводства, получения здорового приплода;Уметь: применять практические методы по искусственному осеменению, трансплантации зародышей | Тема:6 Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных и трансплантация зародышей. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | Знать: диагностику, профилактику, лечение заболеванийпри патологии беременности, родов и технику родовспоможения;Уметь: применять практические методы по определению беременности и бесплодия, родовспоможению, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции | Тема: 7. Патология беременности, родов и послеродового периода. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Знать: основы общей диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях Уметь: диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; | Тема:2. Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Знать- основы физиологии и патологии репродуктивных процессов,  Уметь: выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия  | Тема 5. Основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных. |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов  | знать:* основы общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях;
* наиболее распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных;
* основы физиологии и патологии репродуктивных процессов, биотехники воспроизводства, получения здорового приплода;

 уметь:- диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; - применять практические методы по искусственному осеменению, трансплантации зародышей, определению беременности и бесплодия, родовспоможению, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции; | ВведениеТема:1. Основы патологической физиологии Тема:2. Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия. Тема:3. Инфекционные болезни животных.Тема:4. Инвазионные болезни животных Тема:5. Основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных. Тема:6 Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных и трансплантация зародышей. Тема: 7. Патология беременности, родов и послеродового периода. |

**Содержание дисциплины.**

Введение

Тема 1. Основы патологической физиологии.

Тема 2. Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия.

Тема 3. Инфекционные болезни животных.

Тема 4. Инвазионные болезни животных.

Тема 5. Основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных.

Тема 6. Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных и трансплантация зародышей.

Тема 7. Патология беременности, родов и послеродового периода.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Шатских Н.С.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование дисциплины:** ОП. 15 Безопасность животного сырья и продуктов питания

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

- о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;

- о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;

- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов;

- о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;

- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;

 - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

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

 - приобрести навыки и умения контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | знать: - о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 1.1. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализТема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБТема 5.12 Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | знать: - о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности РоссииТема 5.5.Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | знать: - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 2.1. Правовое регулирование ПБТема 4.3. Опасности пищевых отравленийТема 5.7. Токсины естественного происхождения |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ.Тема 5.4. Диоксины и диоксиноподобные соединенияТема 5.10 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;- о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 2.2. Нормативная база сертификации пищевой продукцииТема5.3.Металлическое загрязнение сырья и продуктов питания |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | знать: - о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; - о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 4.2. Опасности продуктов убоя животных при заразных болезняхТема 4.5. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | знать: - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;- о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней средыТема 5.9. Трансгенные пищевые продукты |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать: - о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания; - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.11 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.8. Опасности пищевых добавок, применяемые в технологии пищевых продуктов |
| ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБ |
| ПК 1.2 Проводить убой скота, птицы и кроликов | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 1.1. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализТема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности РоссииТема 4.1.Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья животного происхождения |
| ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ |
| ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха | знать: - о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 4.2. Опасности продуктов убоя животных при заразных болезнях |
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;- о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема5.3.Металлическое загрязнение сырья и продуктов питанияТема 5.7. Токсины естественного происхожденияТема 5.8. Опасности пищевых добавок, применяемые в технологии пищевых продуктовТема 5.9. Трансгенные пищевые продуктыТема 5.10 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 2.2. Нормативная база сертификации пищевой продукции |
| ПК 2.3 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ.Тема 5.11 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленностиТема 5.12 Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания |
| ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий | знать: - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 4.3. Опасности пищевых отравлений |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | знать: - о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 3.2. ПБ и основные критерии ее оценки |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | знать: - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 4.4 Микотоксины |
| ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 4.5. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе |
| ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней средыТема5.2.Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания |
| ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями | знать: - о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема5.3.Металлическое загрязнение сырья и продуктов питания |
| ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива | знать: - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.4. Диоксины и диоксиноподобные соединения |
| ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнение работ исполнителями | знать: - о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.5.Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве |
| ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | знать: - о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов;  - о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду; уметь:  - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения | Тема 5.6. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. |

**Содержание дисциплины**

Введение

Раздел 1. Продовольственная безопасность

Тема 1.1. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализ

Тема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России

Тема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБ

Раздел 2. Правовое регулирование ПБ

Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ

Тема 2.2. Нормативная база сертификации пищевой продукции

Раздел 3 Государственное регулирование ПБ.

Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ.

Тема 3.2. ПБ и основные критерии ее оценки

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

Тема 4.1.Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья животного происхождения

Тема 4.2. Опасности продуктов убоя животных при заразных болезнях

Тема 4.3. Опасности пищевых отравлений

Тема 4.4 Микотоксины

Тема 4.5. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе

Раздел 5. Загрязнение сырья и продуктов питания животного происхождения

Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней среды

Тема5.2.Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания

Тема5.3.Металлическое загрязнение сырья и продуктов питания

Тема 5.4. Диоксины и диоксиноподобные соединения

Тема 5.5.Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве

Тема 5.6. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.

Тема 5.7. Токсины естественного происхождения

Тема 5.8. Опасности пищевых добавок, применяемые в технологии пищевых продуктов

Тема 5.9. Трансгенные пищевые продукты

Тема 6.0 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности

Тема 6.1 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности

Тема 6.2 Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Акимов Н.И.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** ОП.16 Процессы и аппараты пищевых производств.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студенты должны:

знать:

-историю, современное состояние процессов и аппаратов и приоритетного направления развития;

-методы исследования процессов;

-основные положения теории подобия;

-гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессы;

-конденсацию;

-основные законы теплопередачи, основы теории массопередачи;

-механические процессы;

-методы оценки эффективности работы оборудования.

владеть:

-методами совершенствования и оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требо­ваний к конечной продукции;

-методами проведения теоретических и экспериментальных исследований технологических процессов;

-методами проведения анализа технологических процессов на базе использования данных о тенденции развития этих процессов;

-методами построения технологических линий на базе отдельных процессов;

-приемами разработки новых технологических схем на базе знаний о про­цессах;

-осуществлять контроль за технологическими процессами;

-методиками расчета технологических процессов и оборудования;

-методами оценки моральных и физических износов технологических линий и отдельного оборудования;

-методами проведения испытаний технологических процессов и аппаратов;

-безопасными приемами эксплуатирования производства на базе знаний о процессах и аппаратах.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код, наименование компетенции | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Знать: основные законы теплопередачи, основы теории массопередачи;- основные положения теории подобия;- методы оценки эффективности работы оборудования.- историю, современное состояние процессов и аппаратов и приоритетного направления развития;- методы исследования процессов;Владеть: - методами совершенствования и оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требо­ваний к конечной продукции.- методами проведения анализа технологических процессов на базе использования данных о тенденции развития этих процессов;- приемами разработки новых технологических схем на базе знаний о процессах. | Тема 1.1 Основные законы процессов.Тема 3.2 Разделение жидких неоднородных систем.Тема 4.2 Нагревание, охлаждение, пастеризация и стерилизация. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Знать:- методы оценки эффективности работы оборудования. - методы исследования процессов;- гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессы; - основные законы теплопередачи, основы теории массопередачи;- конденсацию;- методы исследования процессовВладеть:- методами совершенствования и оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требо­ваний к конечной продукции. | Тема 1.2 Технические свойства сырья и продуктов.Тема 3.1 Основы гидравлики.Тема 4.1 Основы теплопередачи.Тема 4.4 Конденсация.Тема 4.5 Основы холодильной техники. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: - историю, современное состояние процессов и аппаратов и приоритетного направления развития;- методы исследования процессов - механические процессы;- методы оценки эффективности работы оборудования.Владеть:- методами построения технологических линий на базе отдельных процессов;- методами совершенствования и оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требований к конечной продукции. | Тема 1.3 Основы рационального построения аппаратов.Тема 2.2 Сортирование материалов.Тема 5.4 Абсорбция, перегонка и другие массообменные процессы. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Знать:- методы оценки эффективности работы оборудования.- историю, современное состояние процессов и аппаратов и приоритетного направления развития- методы оценки эффективности работы оборудования. Владеть:- методами совершенствования и оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требований к конечной продукции | Тема 2.1 Измельчение материалов.Тема 5.3 Кристаллизация.Тема 6.1 Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать:- механические процессы; - гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессы; - гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессыВладеть:- методами построения технологических линий на базе отдельных процессов- приемами разработки новых технологических схем на базе знаний о процессах. | Тема 5.1 Теоретические основы процессов массопередачи.  |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать: - гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессы - основные законы теплопередачи, основы теории массопередачи - конденсацию;- основные законы теплопередачи, основы теории массопередачиВладеть:- методами построения технологических линий на базе отдельных процессов | Тема 3.2 Разделение жидких неоднородных систем.Тема 3.3 Перемешивание и смешивание. Псевдоожижжение.Тема 4.1 Основы теплопередачи.Тема 4.3 Выпаривание.Тема 5.1 Теоретические основы процессов массопередачи.  |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать:-гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессыгидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессыВладеть:- методами проведения теоретических и экспериментальных исследований технологических процессов- методами проведения анализа технологических процессов на базе использования данных о тенденции развития этих процессов. | Тема 2.3 Обработка материалов давлением.Тема 4.4 Конденсация.Тема 4.5 Основы холодильной техники. |

**Содержание дисциплины.**

Раздел 1. Общие положения

Тема 1.1 Основные законы процессов.

Тема 1.2 Технические свойства сырья и продуктов.

Тема 1.3 Основы рационального построения аппаратов.

Раздел 2. Механические процессы

Тема 2.1 Измельчение материалов.

Тема 2.2 Сортирование материалов.

Тема 2.3 Обработка материалов давлением.

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 3.1 Основы гидравлики.

Тема 3.2 Разделение жидких неоднородных систем.

Тема 3.3 Перемешивание и смешивание. Псевдоожижжение.

Раздел 4. Тепловые процессы

Тема 4.1 Основы теплопередачи.

Тема 4.2 Нагревание, охлаждение, пастеризация и стерилизация.

Тема 4.3 Выпаривание.

Тема 4.4 Конденсация.

Тема 4.5 Основы холодильной техники.

Раздел 5. Массообменные процессы

Тема 5.1 Теоретические основы процессов массопередачи.

Тема 5.2 Сушка.

Тема 5.3 Кристаллизация.

Тема 5.4 Абсорбция, перегонка и другие массообменные процессы.

Раздел 6. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

Тема 6.1 Электрофизические методы обработки пищевых продуктов.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Автор: Трушенкова О.В.**

**Специальность:** 19.02.08Технология мяса и мясных продукций.

**Наименование дисциплины:** ОП.17 Безопасность жизнедеятельности.

**1. Цели и задачи учебной дисциплины.**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

**2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код,наименование компетенций | Результат обучения | Номер и наименование темы |
| ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. | Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;Уметь оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. |
| ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. | Знать прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;Уметь предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 2.1. Основы обороны государства |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | Знать принцип обеспечения устойчивости объектов экономики;Уметь использовать СИЗ и средства коллективной защиты от оружия массового поражения;применять первичные средства пожаротушения; | Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы |
| ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Знать способы защиты населения от оружия массового поражения;Уметь использовать СИЗ и средства коллективной защиты от оружия массового поражения; | Тема 2.3. Основы военно- патриотического воспитания. |
| ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. | Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим Уметь использовать СИЗ и средства коллективной защиты от оружия массового поражения; | Тема 3.1. ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. |
| ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Знать способы защиты населения от оружия массового поражения;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 1.1. ЧС природного, техногенного характера и военного времени. |
| ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащение воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени |
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | * Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 2.1. Основы обороны государства |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Знать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания. |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Знать прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 3.1. ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Знать принцип обеспечения устойчивости объектов экономики;Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.Уметь ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определить среди них родственные полученной специальности;Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; | Тема 2.1. Основы обороны государства |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим. | Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;Знать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | Тема 1.1. ЧС природного, техногенного характера и военного времени. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; Знать способы защиты населения от оружия массового поражения. | Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; Знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. | Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; Знать задачи и основные мероприятия ГО. | Тема 2.1. Основы обороны государства |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; Знать способы защиты населения от оружия массового поражения. | Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. | Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Уметь ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определить среди них родственные полученной специальности;Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;Знать основы военной службы и обороны государства. | Тема 3.1. ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;Знать основы военной службы и обороны государства. | Тема 1.1. ЧС природного, техногенного характера и военного времени. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; Знать организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;Знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащение воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности. | Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени |

**Содержание дисциплины**

Раздел I.ЧС мирного и военного времени и организация защиты населения.

Введение.

Тема 1.1. ЧС природного, техногенного характера и военного времени.

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени.

Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Раздел II.Основы военной службы.

Тема 2.1. Основы обороны государства.

Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания.

Раздел III. Основы медицинских знаний и ЗОЖ.

Тема 3.1. ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

 [Профессиональные модули](#bookmark83)

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Автор: Шатских Н.С., Акимов Н.И.**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование профессионального модуля:** ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

**1. Цели и задачи профессионального модуля :**

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

Иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;

- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;

- контролировать режимы холодильной обработки;

- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;

- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;

- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;

- порядок приема скота, птицы, кроликов;

- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов | Иметь практический опыт в проведении приемку всех видов скота, птицы кроликов | Тема 1.1. Выращивание животныхТема 1.2. Показатели качества мясаТема 1.3. Технология предубойной подготовки животных |
| ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов | Иметь практический опыт ведения технологического процесса по убою скота, птицы и кроликов | Тема1.4. Переработка скотаТема 1.5. Обработка птицы Тема 1.6. Обработка кроликов |
| ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов | Иметь практический опыт первичной переработки скота, птицы и кроликов | Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации Тема 1.8. Изменения в мясе после убояТема 1.9.Холодильная обработка и хранение мяса |
| ПК1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. | Иметь практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь обеспечивать режим работы оборудования первичного цеха и птицецеха. | Тема 2.1Оборудование для оглушения скотаТема 2.2Оборудование для обескровливанияТема 2.3Оборудование для съемки шкур Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свинейТема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животныхТема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животныхТема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицыТема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицыТема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы |
| OK 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. | знать: требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;уметь: вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов | Тема 1.1. Выращивание животныхТема 2.1Оборудование для оглушения скотаТема 2.2Оборудование для обескровливания |
| OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | знать: порядок приема скота, птицы, кроликов;- порядок расчета со сдатчиками;назначение, устройство и принципы действия 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 | Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животныхТема 2.3Оборудование для съемки шкур  |
| ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | знать: методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;уметь:контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;выбирать необходимые способы холодильной обработки; | Тема 1.9.Холодильная обработка и хранение мясаТема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней |
| OK 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;-режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;уметь: - 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 | Тема1.4. Переработка скотаТема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных |
| OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | знать: - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;-методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;уметь: - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; | Тема 1.5. Обработка птицыТема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных |
| OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | знать: - порядок расчета со сдатчиками;- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;уметь: вести учет сырья и продуктов переработки;-проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;-выбирать необходимые способы холодильной обработки | Тема 1.2. Показатели качества мясаТема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы |
| OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | знать: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;уметь: - 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;- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов | Тема 1.6. Обработка кроликовТема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицыТема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы |
| OK8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать: - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;уметь: - 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;- контролировать режимы холодильной обработки;- контролировать режимы холодильной обработки | Тема 1.7. Подготовка мяса к реализацииТема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы |
| OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | знать: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;уметь: - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке | Тема 1.8. Изменения в мясе после убояТема 2.11 Оборудование для разделки тушек птицыТема 2.12 Оборудование для убоя кроликов |

**Содержание**

**Раздел 1. Ведение технологических процессов приемки, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов**

**МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы**

Тема 1.1. Выращивание животных

Тема 1.2. Показатели качества мяса

Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животных

Тема1.4. Переработка скота

Тема 1.5. Обработка птицы

Тема 1.6. Обработка кроликов

Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации

Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя

Тема 1.9.Холодильная обработка и хранение мяса

**Раздел 2. Устройство и принцип работы оборудования для убоя и первичной переработки скота, птицы, кроликов**

**МДК 01.02 Технологическое оборудование для убоя, первичной переработки скота, птицы, кроликов**

Тема 2.1Оборудование для оглушения скота

Тема 2.2 Оборудование для обескровливания

Тема 2.3 Оборудование для съемки шкур

Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней

Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных

Тема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных

Тема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы

Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы

Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы

Тема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы

Тема 2.11 Оборудование для разделки тушек птицы

Тема 2.12 Оборудование для убоя кроликов

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Автор: Шатских Н.С., Акимов Н.И.**

**Специальность:** 19.02.08Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование профессионального модуля** ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

**1. Цели и задачи профессионального модуля:**

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

* Иметь практический опыт:

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

- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

* уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;

- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

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

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

* знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

- режимы обработки продуктов убоя;

- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

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

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения | Номер и наименование темы |
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | 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 | Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 1.4 Производство пищевых топлённых жировТема 1.5. Производство сухих животных кормов и технических жировТема 1.6 Сбор и переработка крови |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Иметь практический опыт ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 1.4 Производство пищевых топлёных жировТема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жировТема 1.6 Сбор и переработка крови |
| ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Иметь практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира знать устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; | Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктовТема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырьяТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкурТема 2.4Технологическое оборудование цеха обработки пераТема 2.5 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жировТема 2.6 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха переработки крови. |
| OK 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. | знать: - методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;- режимы обработки продуктов убоя;- устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;* уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; | Тема 1.1 Обработка субпродуктовТема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов |
| OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | знать:- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;- устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;* уметь:

- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров |
| ОК З. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | знать: - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;- устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;уметь: - проводить технологические расчеты 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 | Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жировТема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов. |
| OK 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: - режимы обработки продуктов убоя;уметь: - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья |
| OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | знать: - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;уметь: - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жировТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур |
| OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | знать: - методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;уметь: - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.7 Сбор и переработка кровиТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур |
| OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | знать: - методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;уметь: - проводить технологические расчеты 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  | Тема 1.7 Сбор и переработка крови |
| OK 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать: - устройство, назначение принципы действия технологического оборудования;уметь: - проводить технологические расчеты по производству 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 | Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови. |
| OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | знать: - режимы обработки продуктов убоя;уметь: - вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя  | Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера |
| Код | Наименование результата обучения | Номер и наименование темы |
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Уметь вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; | Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 1.4 Производство пищевых топлённых жировТема 1.5. Производство сухих животных кормов и технических жировТема 1.6 Сбор и переработка крови |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Иметь практический опыт ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 1.4 Производство пищевых топлёных жировТема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жировТема 1.6 Сбор и переработка крови |
| ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Иметь практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира знать устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; | Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктовТема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырьяТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкурТема 2.4Технологическое оборудование цеха обработки пераТема 2.5 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жировТема 2.6 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха переработки крови. |
| OK 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к будущей профессии | Тема 1.1 Обработка субпродуктовТема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов |
| OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области мясоперерабатывающей промышленности;оценка эффективности и качествавыполнения | Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пераТема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров |
| ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов. | Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жировТема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов. |
| OK 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | эффективный поиск необходимой информации;- использование различных источ­ников, включая электронные | Тема 1.2 Обработка кишечного сырьяТема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья |
| OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | работа на интерактивной доске с лицензионным программным обес­печением и мультимедиа-проектором | Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жировТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур |
| OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения самоанализ и коррекция результа­тов собственной работы | Тема 1.7 Сбор и переработка кровиТема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур |
| OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Тема 1.7 Сбор и переработка крови |
| OK8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля  | Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови. |
| OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | анализ инноваций в области раз­работки технологических процессов мясоперерабатываю-щей промышленности | Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера |

**Содержание ПМ**

Раздел 1. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя

МДК.02.01.01Технологические процессы обработки продуктов убоя

Тема 1.1 Обработка субпродуктов

Тема 1.2 Обработка кишечного сырья

Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера

Тема 1.5 Производство пищевых топлёных жиров

Тема 1.6 Производство сухих животных кормов и технических жиров

Тема 1.7 Сбор и переработка крови

Раздел 2. Эксплуатация технологического оборудования для обработки продуктов убоя

МДК.02.01.02 Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя

Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов

Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья

Тема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур

Тема 2.4Технологическое оборудование цеха обработки пера

Тема 2.5 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров

Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.

Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха переработки крови.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Авторы: Шатских Н.С., Акимов Н.И.**

**Специальность: 19.02.08.Технология мяса и мясных продуктов**

**Наименование профессионального модуля** ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

**1. Цели и задачи профессионального модуля:** С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

**2.Результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенций** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий | иметь практический опыт:производства колбасных изделий;производства копченых изделий и полуфабрикатов;эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;уметь: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; производить контроль качества готовой продукции. | Тема 1.2 Требования к сырью, пряностям и вспомогательным материалам для производства колбасных изделий;Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства;Тема 3.1Ассортимент и качество мясных копченостейТема 3.11 Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.Тема 3.16 Полуфабрикаты, вырабатываемые в замороженном видеТема 3.21 Упаковывание, хранение транспортировка полуфабрикатов |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | иметь практический опыт:производства колбасных изделий;эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;уметь вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки. знать: режимы технологических процессов производства колбасных изделий. | Тема1.1 Ассортимент колбасных изделий;Тема1.4 Схемы разделки мяса для промышленной переработки;Тема 1.5. Обвалка мяса; Тема 1.6. Жиловка мяса;Тема 1.8 Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельцев, студней;Тема 1.9. Приготовление колбасного фарша;Тема 1.10 Формование колбасных изделий; Тема 1.11 Термическая обработка колбасных изделий, назначение и режимы процессов;Тема 1.12 Особенности производства варёных, полукопчёных, варёнокопченых и сырокопченых колбас;Тема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов;Тема 1.14 Производство колбасных изделий из подмороженного мяса;Тема 1.15 Технология колбасных изделий из мяса птицы;Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства;Тема 1.17 Новое в технологии варёных колбасных изделий;Тема 1.18Фасование, упаковывание, хранение и транспортировка колбасных изделий;Тема 1.19 Технология колбасных изделий на поточно - механизированных линиях. |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. | иметь практический опыт:производства копченых изделий и полуфабрикатов;эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;уметь: вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки. знать: требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов | Тема 3.2 Посол сырьяТема 3.3 Варка и запекание мясопродуктовТема 3.4 Копчение мясопродуктов Тема3.5Сырокопченные изделия, копчено- запеченные изделия, копченые изделия из мяса птицы Тема 3.6 Изделия из свиного шпикаТема 3.7 Производство продуктов из говядины, производство продуктов их бараниныТема 3.8 Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции.Тема 3.9 Технология выработки новых продуктов из мяса.Тема 3.10 Упаковывание, маркированиемясных продуктов.Тема 3.12 Характеристика и классификация полуфабрикатов. Используемое сырье.Тема 3.13 Натуральные полуфабрикатыТема 3.14 Панированные полуфабрикатыТема 3.15 Рубленые полуфабрикатыТема 3.17 Производство пельменей Тема 3.18 Производство быстрозамороженных блюдТема 3.19 Выработка фасованного мяса |
| ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | иметь практический опыт:эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;уметь: устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.знать: назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.  | Тема 2.1 Назначение и устройство машин для мелкого измельчения мяса (волчки);Тема 2.2 Назначение и устройство куттеров;Тема 2.3 Назначение и устройство микроизмельчителей;Тема 2.4 Назначение и устройство эмульситаторов;Тема 2.5 Комбинированные микроизмельчители;Тема 2.6 Оборудование для смешивания и вымешивания фарша;Тема 2.7 Наполнительные машины;Тема 2.8 Оборудование для термической и диффузионной обработки колбасных изделий;Тема 2.9 Оборудование для охлаждения колбас;Тема 4.1Оборудование для посолаТема 4.2 Оборудование для массирования и тумблирования мясаТема 4.3 Оборудование для копченияТема 4.4 Оборудование для запеканияТема 4.5 Варочные камерыТема 4.6 Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатовТема 4.7 Оборудование для производства рубленых полуфабрикатовТема 4.8 Линии по производству рубленых полуфабрикатовТема 4.9 Оборудование для производства полуфабрикатов покрытых тестом;Тема 4.10 Оборудование для упаковки |
| OK 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес. | знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; уметь:вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий;Тема 1.12 Особенности производства варёных, полукопчёных, варёнокопченых и сырокопченых колбас;Тема 1.14 Производство колбасных изделий из подмороженного мяса;Тема 2.8 Оборудование для термической и диффузионной обработки колбасных изделий;Тема 3.1Ассортимент и качество мясных копченостей;Тема 3.12 Характеристика и классификация полуфабрикатов. Используемое сырье;Тема 4.1 Оборудование для посола |
| OK 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;уметь:осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; производить контроль качества готовой продукции;  | Тема 1.2 Требования к сырью, пряностям и вспомогательным материалам для производства колбасных изделий;Тема1.3Технологические процессы производства колбасных изделий;Тема 2.6 Оборудование для смешивания и вымешивания фарша;Тема 3.9 Технология выработки новых продуктов из мяса;Тема 4.7 Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов |
| ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; уметь:распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.8 Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельцев, студней;Тема 1.17 Новое в технологии варёных колбасных изделий;Тема 1.18 Фасование, упаковывание, хранение и транспортировка колбасных изделий;Тема 2.1 Назначение и устройство машин для мелкого измельчения мяса (волчки);Тема 3.20 Экспертиза качества полуфабрикатов;Тема 4.7 Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов. |
| ОК.4Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развитии | знать: режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; уметь:вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов;Тема 2.5 Комбинированные микроизмельчители;Тема 3.2 Посол сырья;Тема 3.3 Варка и запекание мясопродуктов;Тема 3.4 Копчение мясопродуктов;Тема 3.21 Упаковывание, хранение транспортировка полуфабрикатов; Тема 4.8Линии по производству рубленых полуфабрикатов. |
| OK 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | знать: требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства уметь:осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;производить контроль качества готовой продукции; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема1.4 Схемы разделки мяса для промышленной переработки;Тема 1.15 Технология колбасных изделий из мяса птицы;Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства;Тема 2.3Назначение и устройство микроизмельчителей;Тема 3.11 Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды;Тема 3.13 Натуральные полуфабрикаты;Тема 3.15 Рубленые полуфабрикаты;Тема 4.2 Оборудование для массирования и тумблирования мяса. |
| OK 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | знать: режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; уметь:определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;готовить колбасные и копченые изделия к реализации;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.5. Обвалка мяса;Тема 1.6. Жиловка мяса;Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий;Тема 2.7Наполнительные машины;Тема 3.5Сырокопченные изделия, копчено- запеченные изделия, копченые изделия из мяса птицы;Тема3.10 Упаковывание, маркированиемясных продуктов;Тема 4.3 Оборудование для копчения;Тема 4.6 Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов. |
| OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | знать: режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; уметь:производить контроль качества готовой продукции; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.5. Обвалка мяса;Тема 4.4 Оборудование для запеканияТема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов;Тема 1.12 Особенности производства варёных, полукопчёных, варёнокопченых и сырокопченых колбас;Тема 2.4 Назначение и устройство эмульситаторов;Тема 3.17 Производство пельменей; Тема 4.5 Варочные камеры |
| OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать: требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; уметь:готовить колбасные и копченые изделия к реализации;выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.19 Технология колбасных изделий на поточно - механизированных линиях;Тема 2.2 Назначение и устройство куттеров;Тема 3.6 Изделия из свиного шпикаТема 3.7 Производство продуктов из говядины, производство продуктов их бараниныТема 3.14 Панированные полуфабрикатыТема 4.10 Оборудование для упаковки |
| OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | знать: требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; причины возникновения брака; уметь:распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;готовить колбасные и копченые изделия к реализации;устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; | Тема 1.10 Формование колбасных изделий;Тема 2.6 Оборудование для смешивания и вымешивания фарша;Тема 3.19 Выработка фасованного мясаТема 4.9 Оборудование для производства полуфабрикатов покрытых тестом |

**Содержание ПМ**

Раздел 1. Ведение технологических процессов производства колбасных изделий

МДК 03.01.01Технологические процессы производства колбасных изделий

Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий

Тема 1.2 Требования к сырью, пряностям и вспомогательным материалам для производства колбасных изделий

Тема1.3Технологические процессы производства колбасных изделий.

Тема1.4 Схемы разделки мяса для промышленной переработки.

Тема 1.5. Обвалка мяса

Тема 1.6.Жиловка мяса

Тема 1.7. Способы и режимы посола мяса

Тема 1.8 Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельцев, студней.

Тема1.9. Приготовление колбасного фарша

Тема 1.9. Виды колбасной оболочки и её подготовка к формованию.

Тема 1.10 Формование колбасных изделий

Тема 1.11Термическая обработка колбасных изделий, назначение и режимы процессов

Тема 1.12 Особенности производства варёных, полукопчёных, варёнокопченых и сырокопченых колбас

Тема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов.

Тема 1.14 Производство колбасных изделий из подмороженного мяса.

Тема 1.15 Технология колбасных изделий из мяса птицы

Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства.

Тема 1.17 Новое в технологии варёных колбасных изделий

Тема 1.18Фасование, упаковывание, хранение и транспортировка колбасных изделий.

Тема 1.19 Технология колбасных изделий на поточно - механизированных линиях.

Раздел2. Назначение и устройство технологического оборудования при производстве колбасных изделий

МДК.03.01.02 Технологическое оборудование колбасного цеха

Тема 2.1 Назначение и устройство машин для мелкого измельчения мяса (волчки)

Тема 2.2 Назначение и устройство куттеров

Тема 2.3Назначение и устройство микроизмельчителей

Тема 2.4Назначение и устройство эмульситаторов

Тема 2.5Комбинированныемикроизмельчители

Тема 2.6 Оборудование для смешивания и вымешивания фарша

Тема2.7Наполнительные машины.

Тема 2.8 Оборудование для термической и диффузионной обработки колбасных изделий

Тема 2.9 Оборудование для охлаждения колбас

Раздел 3. Ведение технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов

МДК 03.02.01 Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 3.1Ассортимент и качество мясных копченостей

Тема 3.2 Посол сырья

Тема 3.3 Варка и запекание мясопродуктов

Тема 3.4 Копчение мясопродуктов

Тема3.5Сырокопченные изделия, копчено- запеченные изделия, копченые изделия из мяса птицы

Тема 3.6 Изделия из свиного шпика

Тема 3.7 Производство продуктов из говядины, производство продуктов их баранины

Тема 3.8 Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции.

Тема 3.9 Технология выработки новых продуктов из мяса.

Тема3.10 Упаковывание, маркированиемясных продуктов.

Тема 3.11 Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.

Тема 3.12 Характеристика и классификация полуфабрикатов. Используемое сырье.

Тема 3.13 Натуральные полуфабрикаты

Тема3.14Панированные полуфабрикаты

Тема 3.15 Рубленые полуфабрикаты

Тема 3.16 Полуфабрикаты, вырабатываемые в замороженном виде

Тема 3.17 Производство пельменей

Тема 3.18Производство быстрозамороженных блюд

Тема 3.19 Выработка фасованного мяса

Тема 3.20Экспертиза качества полуфабрикатов

Тема 3.21 Упаковывание, хранение транспортировка полуфабрикатов

Раздел IV Устройство и принцип работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов

МДК03.02.02Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 4.1Оборудование для посола

Тема 4.2 Оборудование для массирования и тумблирования мяса

Тема 4.3 Оборудование для копчения

Тема 4.4Оборудование для запекания

Тема 4.5Варочные камеры

Тема 4.6 Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов

Тема 4.7Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов

Тема 4.8Линии по производству рубленых полуфабрикатов

Тема 4.9Оборудование для производства полуфабрикатов покрытых тестом

Тема 4.10Оборудование для упаковки

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Автор:** Конопля Е.И.

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование профессионального модуля:** ПМ 04 Организация работы структурного подразделения

**1. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

-методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей;

- основные приемы организации работы исполнителей;

- формы документов, порядок их заполнения.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код, наименование компетенции** | **Результат обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - основные приемы организации работы исполнителей; | Введение  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | уметь:- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- основные приемы организации работы исполнителей;- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организациииметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения. | Тема 1.1.Организационные основы предприятия;Тема 1.3. Организационные основы материально-технического обеспечения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | уметь:- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения; иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации. | Тема 2.3. Управление основным производством; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | уметь:- рассчитывать заработную плату;- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- основные приемы организации работы исполнителей;иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений; | Тема 1.2Организационные основы обслуживающих организаций; Тема 2.1 Организация основного производства; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;уметь:- рассчитывать выход продукции в ассортименте;- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- методику расчета выхода продукции;- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения | Тема 2.2. Планирование основного производственного процесса; |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | уметь:- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения | Тема 2.6 Контроль и его виды;Тема 2.7 Должностные права и обязанности руководителей; |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.. | иметь практический опыт:- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений;уметь:- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:- методику расчета выхода продукции;- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- структуру издержек производства и пути снижения затрат;- методики расчета экономических показателей. | Тема 2.4. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений;уметь:- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения. | Тема 3.2 Организация и управление складским и тарным хозяйством; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений;уметь:- рассчитывать выход продукции в ассортименте;- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- организовать работу коллектива исполнителей;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:- методику расчета выхода продукции;- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- методики расчета экономических показателей;- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения. | Тема 2.5. Учёт и отчётность деятельности основного производства;Тема 3.1 Организация и управление ремонтным и энергетическим хозяйством;Тема 3.3. Организация и управление транспортным хозяйством. |
| ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений;уметь:- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- основные приемы организации работы исполнителей. | Тема 1.1. Организационные основы предприятия; |
| ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений;уметь:- организовать работу коллектива исполнителей;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения. | Тема 1.2 Организационные основы обслуживающих организаций;Тема 1.3. Организационные основы материально-технического обеспечения; |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений;уметь:- рассчитывать выход продукции в ассортименте;- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- структуру издержек производства и пути снижения затрат;- методики расчета экономических показателей. | Тема 2.1 Организация основного производства;Тема 2.4. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства; |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений;уметь:- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- организовать работу коллектива исполнителей;знать:- методику расчета выхода продукции;- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- методики расчета экономических показателей;- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения. | Тема 2.2. Планирование основного производственного процесса;Тема 2.3. Управление основным производством;Тема 2.6 Контроль и его виды;Тема 2.7 Должностные права и обязанности руководителей; |
| ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | иметь практический опыт:- планирования работы структурного подразделения;- принятия управленческих решений;уметь:- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;знать:- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- формы документов, порядок их заполнения | Тема 2.5. Учёт и отчётность деятельности основного производства;Тема 3.1 Организация и управление ремонтным и энергетическим хозяйством;Тема 3.2 Организация и управление складским и тарным хозяйством;Тема 3.3. Организация и управление транспортным хозяйством. |

**Содержание профессионального модуля**

МДК 04.01.Управление структурным подразделением организации

Раздел 1. Организационные основы деятельности;

Тема 1.1.Организационные основы предприятия;

Тема 1.2 Организационные основы обслуживающих организаций;

Тема 1.3. Организационные основы материально-технического обеспечения;

Раздел 2. Организация и управление основным производством;

Тема 2.1 Организация основного производства;

Тема 2.2. Планирование основного производственного процесса;

Тема 2.3. Управление основным производством;

Тема 2.4. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства;

Тема 2.5. Учёт и отчётность деятельности основного производства;

Тема 2.6 Контроль и его виды;

Тема 2.7 Должностные права и обязанности руководителей;

Раздел 3. Организация и управление вспомогательных производств;

Тема 3.1 Организация и управление ремонтным и энергетическим хозяйством;

Тема 3.2 Организация и управление складским и тарным хозяйством;

Тема 3.3. Организация и управление транспортным хозяйством.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Авторы: Шатских Н.С., Акимов Н.И.**

**Специальность:** **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Наименование профессионального модуля** ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса

**1.Цели и задачи профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- правки и заточки ножей;

- пользования защитными приспособлениями;

- разделки полутуш говядины и свинины;

- обвалки туш и частей туш скота всех видов;

- обвалки голов крупного рогатого скота;

- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

**уметь:**

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;

- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;

- обваливать головы крупного рогатого скота;

- срезать шпик со свиных полутуш;

- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;

- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;

**знать:**

- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;

- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;

- правила и схему разделки туш;

- наименование частей туш;

- границы отделения частей туши при разделке;

- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;

- требования действующих стандартов на готовую продукцию;

- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;

- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;

- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;

- правила заточки и правки ножей;

- правила пользования защитными приспособлениями;

- устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса

**2.Результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Наименование результата обучения** | **Номер и наименование темы** |
| ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. | иметь практический опыт: - правки и заточки ножей;- пользования защитными приспособлениями;- разделки полутуш говядины и свинины;- обвалки туш и частей туш скота всех видов; - обвалки голов крупного рогатого скота;- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;уметь:- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;знать:- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;- правила и схему разделки туш;- устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса | Тема 1.1. Организм как единое целое.Тема .1.2 Система органов произвольного движения.Тема 1.3.Мышцы тела.Тема 1.4Система пищеварения.Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.Тема 2.1. Классификация сырья.Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.Тема 2.3.Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.Тема 3.1.Разделка мяса.Тема 3.2 Обвалка мяса.Тема 3.3. Жиловка мяса. Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.Тема 4.2.Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов. |
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | иметь практический опыт: - правки и заточки ножей;- пользования защитными приспособлениями;- разделки полутуш говядины и свинины;- обвалки туш и частей туш скота всех видов; - обвалки голов крупного рогатого скота;- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;знать: - требования действующих стандартов на готовую продукцию;- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;- устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мясауметь:- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;- обваливать головы крупного рогатого скота;- срезать шпик со свиных полутуш;- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов | Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария.Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | знать:- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;уметь:- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов | Тема 1.1. Организм как единое целое.Тема .1.2 Система органов произвольного движения.Тема 1.3.Мышцы тела.Тема 1.4Система пищеварения.Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | знать:- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;- правила и схему разделки туш;уметь:- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; | Тема 1.1. Организм как единое целое.Тема .1.2 Система органов произвольного движения.Тема 1.3.Мышцы тела.Тема 1.4Система пищеварения.Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | знать:- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;уметь:- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; | Тема 2.1. Классификация сырья.Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.Тема 2.3.Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | знать:- правила и схему разделки туш;- наименование частей туш;- требования действующих стандартов на готовую продукцию;уметь:- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; | Тема 2.1. Классификация сырья.Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.Тема 2.3.Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий | знать:- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;- границы отделения частей туши при разделке;- требования действующих стандартов на готовую продукцию;уметь:- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;- обваливать головы крупного рогатого скота;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; | Тема 3.1.Разделка мяса.Тема 3.2 Обвалка мяса.Тема 3.3. Жиловка мяса.  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | знать:- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;- правила заточки и правки ножей;- правила пользования защитными приспособлениями;уметь:- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов | Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.Тема 4.2.Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса. |
| OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | знать:- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;- правила заточки и правки ножей;- правила пользования защитными приспособлениями;уметь:- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов | Тема 4.2.Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария. |
| OK 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | знать: - анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;- требования действующих стандартов на готовую продукцию;уметь:- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;- обваливать головы крупного рогатого скота;- срезать шпик со свиных полутуш; | Тема 1.1. Организм как единое целое.Тема 2.1. Классификация сырья.Тема 3.1.Разделка мяса.Тема 3.2 Обвалка мяса.Тема 3.3. Жиловка мяса. Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | знать:- требования действующих стандартов на готовую продукцию;- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;уметь:- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов | Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария.Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий. |

**Содержание профессионального модуля**

МДК 05.01 Обвалка туш скота всех видов и частей туш.

Введение

Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.

Тема 1.1. Организм как единое целое.

Тема .1.2 Система органов произвольного движения.

Тема 1.3.Мышцы тела.

Тема 1.4 Система пищеварения.

Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.

Раздел 2. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности.

Тема 2.1. Классификация сырья.

Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.

Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.

Раздел 3 Подготовка сырья

Тема 3.1. Разделка мяса.

Тема 3.2 Обвалка мяса.

Тема 3.3. Жиловка мяса.

Раздел 4.Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества.

Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.

Раздел 5. Производственный участок.

Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария.

Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.