Сорочинский ветеринарный техникум – филиал федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета университета
от «30» мая 2016 г. протокол №9
Председатель совета, и.о. ректора
университета, профессор
_____Г.В. Петрова

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

СОГЛАСОВАНО
Технолог ПО «Общественное
питание» Сорочинского районного
потребительского общества
_____/ Н.А. Беляева
«10» мая 2016 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии Сорочинского ветеринарного техникума – филиала ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ

Протокол № 5 от «20» мая 2016 г.
Председатель учебно-
методической комиссии Бабкина Е.Ю. Бабкина

Сорочинск, 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Характеристика подготовки по специальности

1.1 Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена

1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1 Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.2 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена на базе среднего общего образования

1.3.3 Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемый в рамках освоения образовательной программы СПО

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности выпускников

2.1.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

2.2 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.2.1 Общие компетенции

2.2.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

3 Учебный план

3.1 Календарный учебный график

4 Аннотации к программам дисциплин, профессиональных модулей

4.1 Дисциплины цикла БД

4.2 Дисциплины цикла ПД

4.3 Дисциплины цикла ОГСЭ

4.4 Дисциплины цикла ЕН

4.5	Дисциплины профессионального цикла	
4.6	Профессиональные модули	
5	Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	
5.1	Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	
5.2	Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	
5.3	Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы	
6	Программа государственной итоговой аттестации	
7	Приложения	
7.1	Рабочие программы учебных дисциплин	Том 1-3
7.2	Рабочие программы профессиональных модулей	Том 4
7.3	Методические рекомендации по выполнению лабораторных, практических работ.	Том 5
7.4	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся	Том 6
7.5	Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации	Том 7
7.6	Фонды оценочных средств практик	Том 8
7.7	Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации	Том 9

1 Характеристика подготовки по специальности

1.1.Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в СВТ - филиале ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на Ученом совете университета с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом базисного учебного плана ППССЗ СПО.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализация образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, государственной итоговой аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.*2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности* 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 21.02.05. Земельно-имущественные отношения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» мая 2014 г. № 486;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ СПО»;

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России по организации образовательного процесса по образовательным программам СПО;

Устав ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ;

Положение о филиале ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ;

Локальные нормативно-методические документы.

1.3.Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1 Нормативные сроки освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.2. Трудоёмкость образовательной программы на базе среднего общего образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

1.3.3 Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемый к освоению в рамках образовательной программы СПО

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016 - 94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
15141	Обвальщик мяса

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.1.2.Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

готовая мясная продукция;

пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;

технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

первичные трудовые коллективы.

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

В результате освоения ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

2.2.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2.2.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

ВПД 1	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха
ВПД 2	Обработка продуктов убоя
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса
ВПД 3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ВПД 4	Организация работы структурного подразделения
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3 Учебный план

3.1 Календарный учебный график

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю
и.о. ректора
Г.В. Петрова
08.07.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сорочинский ветеринарный техникум - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																							::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=															0	0	0	8	8	8	8				::	=	=	=	=	=	=	=	=
III															0	0	::	=	=												8	8	8				0	0	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										0	0	8	8	8			=	=								0	8	8		::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52		
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	3		3	4		4						10	52		
III	30	1080	14	504	16	576	2	1	1	4	2	2	6		6						10	52		
IV	21	756	12	432	9	324	1		1	3	2	1	5	3	2	4		4	4	2	3	43		
Всего	**123**	**4428**		**2088**		**2340**	**7**			**10**			**15**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | |

| | | |

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
			[6]	МДК.03.02 Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
			[4]	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
			[5]	УП.02.02 Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
			[4]	УП.01.02 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.04 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
			[7]	УП.03.03 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ОГСЭ.02 История
			[4]	ОГСЭ.01 Основы философии
Зач	Комплексный зачет	5	[5]	ОП.02 Техническая механика
			[5]	ОП.03 Электротехника и электронная техника
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
			[6]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
			[6]	УП.03.02 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
			[6]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Диф.	Комплексный	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика: Обвальщик мяса

зач	диф. зачет		[8]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.03 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
			[7]	УП.03.04 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
			[7]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика

ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы

УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания

МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика

ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)и
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы

УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
	Управление структурным подразделением организации

МДК.04.01	
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
БД.01	Русский язык и литература												
БД.02	Иностранный язык												
БД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия												
БД.04	История												
БД.05	Физическая культура												
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.07	Физика												
БД.08	Обществознание (включая экономику и право)												
БД.09	География												
БД.10	Экология												
БД.11	История родного края												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.							
ОГСЭ.06	Право	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.					

ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**
		ПК 4.5.											
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				

ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**
		ПК 4.5.											
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.5.						
ОП.02	Техническая механика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.12	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.14	Кормление животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.		
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.		
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК

	питания												1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ПК 1.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.					

ПМ	**Профессиональные модули**												

ПМ.01	**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	*Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.02	*Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
ПП.01.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											

ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	*Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.02	*Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.

ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)и*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.

ПМ.03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.											
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.01	*Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.02	*Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.03	*Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.04	*Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											

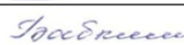
ПМ.04	**Организация работы структурного подразделения**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ОК 8.**	**ОК 9.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**
		ПК 4.4.	**ПК 4.5.**										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК

	организации												4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
УП.04.01	*Учебная практика по управлению структурным подразделением организации*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										

ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 9.**	**ПК 1.3.**	**ПК 2.1.**			
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
УП.05.01	*Учебная практика: Обвальщик мяса*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Инженерной графики
6	Технической механики
7	Технологии мяса и мясных продуктов
8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения		
Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 года) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.		
Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.		
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки специалистов среднего звена.		
Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная рабочая неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).		
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).		
1-6,8 семестры обучения в техникуме заканчиваются промежуточной аттестацией по всем дисциплинам учебного плана. На промежуточную аттестацию предусмотрено 7 недель в течении всего обучения.		
Программа подготовки специалиста среднего звена теоретического обучения по специальности состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части программы подготовки специалиста среднего звена .		
Вариативная часть циклов программы подготовки специалиста среднего звена, определенная ФГОС, составляет 900 часов обязательной учебной нагрузки, распределена: ОГСЭ - 128 часов; ЕН - 56 часов; ОП - 506 часов; ПМ - 210 часов.		
Объем времени отведенный на консультации используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия.		
На весь период обучения запланировано выполнение одной курсовой работы по ПМ.3 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов за счет времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов.		
Учебная и производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных модулей.		
Учебные и производственные практики проводятся концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.		
Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.		
Согласовано		
Начальник УМУ, доцент		А.В. Дмитриев
и.о. директора филиала		Е.Ю. Бабкина

4. Аннотации к программам дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик

4.1 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 века Тема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М. Достоевского Тема 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 XX 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 XX века
У7	выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения	Тема 8.2. Серебряный век русской литературы Тема 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 XX века
У 9	писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы	Тема 1.2. Русская литература первой половины XIX века Тема 3.5. Русская литература конца XIX века
У10	осуществлять речевой самоконтроль;	Тема 10.1. Словосочетание и простое

	оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	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 литературы Тема 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 словообразование Тема 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. XX 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 века Тема 8.4. Литература 40-х годов XX века
З2	содержание изученных литературных произведений	Тема 1.2. Русская литература первой 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 8.3. Литература 30-х гг. XX 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 века Тема 3.4.Жизнь и творчество Ф.М.Достоевского Тема 3.5. Русская литература конца XIX

		века Тема 10.3. Способы передачи чужой речи
34	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 XX века
35	основные теоретико-литературные понятия	Тема 8.2. Серебряный век русской литературы Тема 8.5. Литература второй половины XX века
36	связь языка и истории, культуры русского и других народов	Тема 7.2. Правописание знаменательных частей речи
37	смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи	Тема 6.1. Морфемика и словообразование Тема 6.2. Правописание корней и приставок Тема 2.2. Функциональные стили языка Тема 10.1. Словосочетание и простое предложение
38	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.
39	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 XX века

Тема 8.1. Русская проза начала XX века

Тема 8.2. Серебряный век русской литературы

Тема 8.3. Литература 30-х гг. XX века

Тема 8.4. Литература 40-х годов XX века

Тема 8.5. Общая характеристика литературы 2-й половины XX 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 К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ 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	общаться (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	переводить (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) 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	Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве. Тема 7.2. Многогранники. Тема 7.3. Тела и поверхности

	взаимное расположение объектов в пространстве;	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	Тема 1.1. Развитие понятия о числе. Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы.

	математического анализа, возникновения и развития геометрии;	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 К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ 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 XVI—XVIII веке Тема 3.3. Россия в конце XVII—XVIIIвеков: от царства к империи Тема 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 мира Тема 2.1. Цивилизации Запада и Востока в Средние века Тема 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 Востока Тема 5.4. Мир во второй половине XX — начале XXIвека Тема 5.6. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков
У4	представляет результаты изучения	Тема 2.2. От Древней Руси к

	исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.	Российскому государству Тема 3.1. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству Тема 4.2. Российская империя в XIX веке Тема 5.1. От Новой истории к Новейшей Тема 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 века Тема 5.1. От Новой истории к Новейшей Тема 5.2. Между мировыми войнами Тема 5.4. Мир во второй половине XX — начале XXIвека
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 государству Тема 3.3. Россия в конце XVII—XVIIIвеков: от царства к империи Тема 4.1. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока Тема 5.3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
З4	знает особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	Тема 3.1. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству Тема 5.5. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы Тема 5.6. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков
З5	знает основные исторические термины и даты.	Тема 3.2. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке Тема 4.2. Российская империя в XIX 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 XVI—XVII веках: от великого княжества к царству
Тема 3.2. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке
Тема 3.3. Россия в конце XVII—XVIIIвеков: 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 XIX 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 XX — начале XXIвека
Тема 5.5. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы
Тема 5.6. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ 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 здоровья Тема 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,	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.

	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 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. Кванто вые 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 К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ 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 3.1 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 системе Тема 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 системе Тема 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 системе Тема 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 3.1 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 сравнивать по 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 сравнивать по 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	применять разнообразные 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	составлять комплексную 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	Тема 7.1.Общая характеристика Российской Федерации

	труда.	

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.
34	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 внеурочной работе	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.

4.2. 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	Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютером. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств,

	реальному объекту и целям моделирования;	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	Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка

	способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);	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-, p-, 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
	называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной	Тема 1.1 Углеводороды. Тема 1.2

У1	номенклатурам	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 вещества Тема 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 вещества Тема 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 вещества Тема 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 вещества Тема 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 вещества Тема 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-, p-, 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	Тема 1.1 Углеводороды. Тема 1.2 Кислородсодержащие

	органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику	органические соединения. Тема1.3 Азотсодержащие органические соединения. Тема 2.4 Растворы. Электролитическая диссоциация.
35	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 вещества Тема 2.7 Простые вещества
36	природные источники углеводородов и способы их переработки	Тема 1.1 Углеводороды. Тема 1.3 Азотсодержащие органические соединения.
37	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; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых	Введение Тема 1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи. Тема 2.3 Метаболизм – основа существования

	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; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;	живых организмов Тема 4.2 Закономерности наследования признаков Закономерности изменчивости Тема 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 клеток Тема3.1 Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмов Тема4.2 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 клеток Закономерности наследования признаков Закономерности изменчивости Основы селекции.
З2	строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;	Тема 2.1 Строение и функции клеток Тема 2.2 Химическая организация клетки
З3	сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;	Тема3.1 Размножение организмов. Индивидуальное развитие организмов Тема5.1 Закономерности развития живой природы. Эволюционное учение. Тема 5.2 Развитие жизни на Земле.
З4	вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;	Введение Тема1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи. Тема1.2 Возникновение жизни на Земле. Тема5.3 Происхождение человека.
З5	биологическую терминологию и символику.	Введение Тема1.1 Многообразие живого мира. Основные свойства живой материи. Тема 2.3 Метаболизм – основа существования живых организмов Тема 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.

4.3. Дисциплины цикла ОГСЭ

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ 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 человека Тема 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 философия Тема 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	Тема 1.5. Русская философия X1X-XXв.в. Тема 3.2. Человек и бог.

	специалиста, знать основные категории и понятия философии	
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 бытии Тема 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 и использованием достижений науки, техники и технологии	Тема 2.2. Движение, пространство и время Тема 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 X1X-XXв.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 XX1вв.** **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 проблем Знать: 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 проблем Знать: 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	Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	**Тема 1.1. Особенности развития стран**

технологии в профессиональной деятельности.	Знать: основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	**Азии, Африки, Латинской Америки в конце XX - начале XX1вв. 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 проблем Знать: назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	**Тема 1.2. Европа и США на рубеже тысячелетий Тема 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 проблем Знать: 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 XX1вв.
Тема 1.1. Особенности развития стран Азии, Африки, Латинской Америки в конце XX - начале XX1вв.
Тема 1.2. Европа и США на рубеже тысячелетий
Раздел 2. Отечественная история в **конце XX - начале XX1вв.**
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 ексических единиц) и грамматический инимум, необходимый для чтения и еревода (со словарем) иностранных екстов профессиональной аправленности.	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 пожаловать Тема 2.5 Страны говорящие на немецком языке Тема 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	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

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		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. 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 языка Уметь: создавать тексты в устной и письменной форме; различать	Тема 1.1.Введение. Место русского языка в современном мире. Богатство русского языка. Состояние русского языка в наши

	элементы нормированной и ненормированной речи	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 общения 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	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,	Тема 3.1 Слово, его лексическое значение. Употребление новых и устаревших слов. Новые слова в оценке современников. Полезные и вредные заимствования

	точности и уместности их употребления	
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 языка Уметь: 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 юрисдикции Тема 3.7 Система арбитражных судов Тема 3.8 Органы прокуратуры, их полномочия Тема 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 поведение Тема3.5 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 права Тема 4.3 Понятие и виды договора Тема 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 права Тема 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 развитие Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов Тема 1.2. Техника бега на короткие и средние дистанции Тема 2.3 Техника акробатических упражнений Тема 4.1. Техника перемещений Тема 4.3. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками Тема 5.2. Комбинационные

		действия Тема 6.1. Техника передвижений, остановок Тема 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 бега Тема 2.2 Общеразвивающие упражнения Тема 3.2. Техника горнолыжной подготовки Тема 3.3 Прохождение дистанции Тема 4.4. Техника верхней и нижней подачи мяча Тема 5.3. Штрафные броски двусторонняя игра Тема 6.2. Техника ведения мяча Тема 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 разбега Тема 2.1 Строевые Упражнения Тема 3.1. Техника передвижения на лыжах Тема 4.2. Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками Тема 4.5. Двусторонняя игра Тема 5.1. Техника ведения и передачи мяча. Тема 6.3. Техника защитных действий. Двусторонняя игра Тема 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

4.4. Дисциплины цикла ЕН

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 СПО Уметь: 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 анализа Уметь: 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	Знать: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, основные понятия и методы математического анализа,	Тема 2.2. Исследование функций с помощью производных

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисления Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 статистики Уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	Тема 5.1 Элементы теории вероятности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисления Уметь: 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 СПО Уметь: применять простые	Тема 1.1. Предел функции

	математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	Знать: основные понятия и методы математического анализа Уметь: 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 деятельности Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 исчисления	Тема 3.1. Неопределенный интеграл

	Уметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	
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 статистики Уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	Тема 5.1 Элементы 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 исчисления Уметь: 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 исчисления Уметь: 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 анализа Уметь: 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 деятельности Уметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Тема 2.2. Исследование функций с помощью производных
ПК 4.2. Планировать	Знать: значение математики в	Тема 3.1.

выполнение работ исполнителями.	профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО, основы интегрального и дифференциального исчисления Уметь: применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Неопределенный интеграл
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО Уметь: 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 деятельности Уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	Тема 5.1 Элементы 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 анализа Уметь: 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	Тема 1.1 Экосистема – основной элемент биосферы

	источники техногенного воздействия на окружающую среду	
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 2.1 Контролировать 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	Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Знать природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг

готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий		
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 кризиса понятия 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	Тема 3.1 Охраняемые природные территории. Мониторинг.

	природопользования и экологической безопасности;	
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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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;	Тема 2.2. Принципы и методы рационального

	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 группы отходов, их источники и масштабы образования; методы экологического регулирования; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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 Тема 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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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	Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования

	очистки, правила и порядок переработки, обезвреживание и захоронения промышленных отходов;	
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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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 Тема 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 среду знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса принципы 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 Тема 2.2. Принципы и методы рационального природопользования
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и	Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Тема 3.1 Охраняемые природные

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать понятия и принципы мониторинга окружающей среды;	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 3. 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

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;	Тема 4.2 Липиды. Тема 5.1 Агрегатное состояние вещества.

	Уметь: описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	
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 2.1 Контролировать 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 равновесия Тема 1.5 Растворы Тема 2.2 Лиофобные золи. Тема 6.3 Источники загрязнения пищевых продуктов.
ПК 2.2 . Вести технологический	**Знать:** приемы безопасной работы в химической лаборатории. дисперсные и коллоидные системы пищевых	Тема 2.1 дисперсные системы. Поверхностные явления.

процесс обработки продуктов убоя (по видам).	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 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 термодинамики Тема 4.7 Минеральные вещества.
ПК 3.1 Контролировать 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 Витамины Тема 6.1 Изменение сырья и пищевых продуктов при хранении
ПК 3.2 Вести 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 анализ Тема 4.6 Ферменты. Тема 4.9 Пищевые добавки.
ПК 3.3 Вести технологический процесс	**Знать:** основные методы классического количественного и физико-химического анализа; характеристики различных классов	Тема 3.2 Количественный анализ.

производства копченых изделий и полуфабрикатов	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 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 Введение Тема 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 анализа назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; теоретические основы органической, физической и коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;	Тема 3.2 Количественный анализ. Тема 4.5 Витамины

	Уметь:соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	
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;	Тема 1.5 Растворы Тема 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

	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	
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 анализ Тема 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	Тема 1.1 Введение Тема 4.2 Липиды. Тема 4.8 Ароматобразующие вещества. Тема 6.3 Источники загрязнения пищевых продуктов.

	процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	

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.

4.5. Дисциплины профессионального цикла

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 1.2 Производить 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 1 Геометрическое черчение
ПК 1.3 Вести первичный процесс переработки скота, птицы, кроликов	Уметь читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности. Знать правила чтения конструкторской и технологической документации; требования	Тема 1 Геометрическое черчение

	Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);	
ПК 1.4 Обеспечивать 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 1 Геометрическое черчение
ПК 2.2 Вести 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 2 Проекционное черчение
ПК 2.3 Обеспечивать 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 2 Проекционное черчение
ПК 3.2 Вести 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 3 Техническое рисование и элементы технического конструирования
ПК 3.3 Вести 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 3 Техническое рисование и элементы технического конструирования
ПК 3.4 Обеспечивать 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 4 Машиностроительное черчение

ПК 4.5 Вести 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 4 Машиностроительное черчение
ОК 1 Понимать 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 1 Геометрическое черчение
ОК 2 Организовывать 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 1 Геометрическое черчение
ОК 3 Принимать 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 1 Геометрическое черчение
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных	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 2 Проекционное черчение

задач, профессионального и личностного развития		
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 2 Проекционное черчение
ОК 6 Работать 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 3 Техническое рисование и элементы технического конструирования
ОК 7 Брать 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 3 Техническое рисование и элементы технического конструирования
ОК 8 Самостоятельно 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 4 Машиностроительное 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.
Специальность19.02.08 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	Тема 1.1 Основные понятия Тема 1.2 Растяжение и сжатие

	прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации.	
ПК 1.2 Производить 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 1.3 Основные механические характеристики материалов Тема 1.4 Срез и смятие
ПК 1.3 Вести 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 1.5 Кручение Тема 1.6 Геометрические характеристики поперечных сечений бруса
ПК 1.4 Обеспечивать 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 1.7 Прямой поперечный изгиб Тема 1.8 Теория предельных напряженных состояний. Понятие о сопротивлении усталости
ПК 2.2 Вести 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 1.9 Устойчивость при осевом нагружении стержня Тема 2.1 Машины и их основные элементы
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах	Уметь проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей в	Тема 2.2 Основные критерии работоспособности и расчет деталей машин

мясожирового корпуса	сборочных единицах; Знать типы соединений деталей, основные сборочные единицы и детали, характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип взаимозаменяемости	Тема 2.3 Машиностроительные материалы Тема 2.4 Детали вращательного движения. Корпусные детали. Пружины и рессоры. Соединение деталей
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Уметь определять передаточные отношения; Знать виды движений и преобразующие движения механизмы, передаточное отношение и число.	Тема 2.5 Подшипники. Муфты Тема 2.6 Фрикционные и ременные передачи
ПК 3.3 Вести 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 передачи Тема 2.8 Червячные передачи
ПК 3.4 Обеспечивать 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 передачи Тема 2.10 Передача винт-гайка скольжения. Передача винт-гайка качения. Реечные передачи Тема 2.11 Механизмы преобразования движения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	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 понятия Тема 1.2 Растяжение и сжатие
ОК 2 Организовывать 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 1.3 Основные механические характеристики материалов Тема 1.4 Срез и смятие Тема 1.5 Кручение
ОК 3	Уметь проводить расчеты	Тема 1.6

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость; Знать методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость, устойчивость при различных видах деформации	Геометрические характеристики поперечных сечений бруса Тема 1.7 Прямой поперечный изгиб
ОК 4 Осуществлять 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 1.8 Теория предельных напряженных состояний. Понятие о сопротивлении усталости Тема 1.9 Устойчивость при осевом нагружении стержня
ОК 5 Использовать 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 2.1 Машины и их основные элементы Тема 2.2 Основные критерии работоспособности и расчет Тема 2.3 Машиностроительные материалы Тема 2.4 Детали вращательного движения. Корпусные детали. Пружины и рессоры. Соединение деталей Тема 2.5 Подшипники. Муфты
ОК 6 Работать 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 передачи Тема 2.7 Зубчатые передачи Тема 2.8 Червячные передачи
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу	Уметь проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером	Тема 2.9 Цепные передачи

членов команды (подчиненных), результат выполнения задания	соединений деталей в сборочных единицах; Знать типы соединений деталей, основные сборочные единицы и детали, характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип взаимозаменяемости	
ОК 8 Самостоятельно 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 9 Ориентироваться 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,	Знать: основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных цепей; методы расчета и измерения основных	Тема 1.1. Электрическое поле.

проявлять к ней устойчивый интерес.	параметров электрических и магнитных цепей. Уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности.	
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.	Тема 1.4. Однофазные электрические цепи переменного тока.

	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	
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 полей Уметь: 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	Знать: принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;	Тема 1.10. Основы электропривода.

деятельности.	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.	
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	Тема 1.5. Электрические измерения. Тема 2.2. Электронные выпрямители. Электронные усилители.

	профессиональной деятельности	
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	Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; Знать:- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; Уметь: проводить	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	
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,	Знать:- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;	Введение

проявлять к ней устойчивый интерес;		
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 органах 4.5. 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 система 5.1. Система органов крово – и лимфообращения
ОК 6. Работать в коллективе и команде,	Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов движения Знать:- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних	2.4. Вентральные мышцы шеи 4.4. Система органов

эффективно общаться с коллегами, руководство, потребителями;	органов; Уметь-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);	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 анализаторов Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	3.1. Кожный покров, его производные 7.1. 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 пищеварения 6.1. 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 пищеварения 4.3. 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	4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их

	процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	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 система 2.4. 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 пищеварения 4.3. 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 система 2.4. Вентральные мышцы шеи
ПК 3.2. Вести технологический процесс	Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения; Уметь: использовать особенности строения	2.3. Мышечная система 2.4. Вентральные

производства колбасных изделий.	организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	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 система 2.4. 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 пищеварения 4.3. 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 продуктов Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	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
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 органов Тема 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 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Уметь проводить качественные и количественные анализы; Знать химический состав живых организмов;	Тема 1.3 Ферменты Тема 1.6 Углеводы Тема 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 продуктов Знать характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	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

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 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
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 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;
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 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 1.10 Пищевые вещества и пищеварение Тема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белков 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

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 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
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать химический состав живых организмов;	Тема 1.1 Общий химический состав живых организмов Тема 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 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 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
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 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 1.10 Пищевые вещества и пищеварение Тема 1.11 Обмен углеводов, липидов, белков 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
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 Ферменты Тема 1.8 Витамины Тема 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 1.1 Проводить 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.	Введение Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ПК 1.2 Производить 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 задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ПК 1.3 Вести 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 задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и	Уметь использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; Знать понятия механизации и автоматизации производства, их задачи,	Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи Тема 2 Принципы измерения,

птицецеха	принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации.	регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ПК 2.1 Контролировать 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 2.2 Вести 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 2.3 Обеспечивать 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 3.1 Контролировать 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 3.2 Вести 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 3.3 Вести 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 3.4 Обеспечивать 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 4.1 Участвовать в планировании основных	Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации; Знать типовые средства измерений,	Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения. Тема 8 Типовые системы

показателей производства	область их применения, типовые системы автоматического регулирования технологических процессов.	автоматического регулирования технологических процессов.
ПК 4.2 Планировать 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 4.3 Организовывать 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 4.4 Контролировать 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 4.5 Вести 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 1 Понимать 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	Введение Тема 1 Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации

ОК 2 Организовывать 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 задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ОК 3 Принимать 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 задачи Тема 2 Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Тема 3 Основные понятия автоматизированной обработки информации
ОК 4 Осуществлять 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 6 Работать 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 7 Брать 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 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Уметь проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации; Знать типовые средства измерений, область их применения, типовые системы автоматического	Тема 7 Типовые средства измерений, область их применения. Тема 8 Типовые системы автоматического регулирования

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	регулирования технологических процессов.	технологических процессов.
ОК 9 Ориентироваться 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	Уметь использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; знать	Тема 5.2. Особенности экранного

изделий.	основные понятия автоматизированной обработки информации; методы и средства обработки, хранения, передачи, накопления информации	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 M.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,	Тема 9.1. Глобальная сеть Интернет.

	автоматизированных рабочих мест (АРМ)	
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 M.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	Уметь применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности; знать	Тема 9.1. Глобальная сеть

(подчиненных), за результат выполнения заданий.	базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	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	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Тема 2.1. Методология стандартизации и

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	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	уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую	Тема 1.2. Теоретические основы измерений.

(подчиненных), результат выполнения заданий..	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.	
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	Тема 1.3. Правовые основы метрологии.

	действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	
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,	уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Тема 1.2. Теоретические основы измерений.

вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	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.	
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 дисциплины студент 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;	**Тема 1.1. Нормативно-правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности**

	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
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,	Знать: - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; Уметь: -использовать необходимые	**Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права. Правовое регулирование занятости и трудоустройства**

профессионального и личностного развития	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.	
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	**Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры**

	трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
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;	**Тема 1.1. Нормативно-правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности**

	- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	
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	**Тема 3.1. Административное право и административная ответственность**

	деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	
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	**Тема 3.1. Административное право и административная ответственность**

	правовой точки зрения	
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;	**Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права. Правовое регулирование занятости и трудоустройства**

	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	
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	**Тема 1.2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности. Экономические споры**

	правовой точки зрения	
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 деятельности
Тема 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 предприятия Уметь: 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 эффективность Уметь: составлять калькуляцию и смету затрат, определять структуру себестоимости и ее динамику, давать оценку финансовым результатам деятельности предприятия	Тема 1.1. Основные положения экономической теории Тема 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 цен Уметь: 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 промышленности	Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов

	Уметь: находить взаимосвязь основных отраслей экономики с экономикой мясной промышленности и использовать на практике	
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 стратегии Уметь: 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 маркетинга Уметь: выявлять основные виды потребностей и товаров для покупателя, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта	Тема 2.1. Стили управления, виды коммуникации Тема 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 поведение Уметь: использовать маркетинговую окружающую среду, товарную, ценовую и	Тема 3.2. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

	сбытовую политику организации в профессиональной деятельности, применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта	
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 рынка Уметь: 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 экономики Тема 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 предложения Уметь: использовать принципы рыночной экономики в изучении спроса и предложения в мясной	Тема 1.3. Принципы рыночной экономики

	промышленности	
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 промышленности Уметь: 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 предприятия Уметь: 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 эффективность Уметь: составлять калькуляцию и смету затрат, определять структуру себестоимости и ее динамику, давать оценку финансовым результатам деятельности	Тема 1.5. Издержки производства. Виды доходов.

	предприятия	
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 промышленности Уметь: 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 цен Уметь: 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 поведение Уметь: 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 предложения Уметь: использовать принципы рыночной экономики в изучении	Тема 1.3. Принципы рыночной экономики

	спроса и предложения в мясной промышленности	
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 стратегии Уметь: 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 цен Уметь: 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	Тема 2.2. Принципы делового общения в коллективе, управленческий

	общения, условия эффективного общения, принципы и фазы делового общения в коллективе Уметь: 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	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: 19.02.08 Технология 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;	Тема 5.2. Первая помощь пострадавшим на производстве

	Уметь: - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	
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;	Тема 3.1.Микроклимат помещений.

	уметь: - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	
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	Тема 2.2.Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.

	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	
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 защиты Уметь: - 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 защиты Уметь: - 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:	Тема 1.1.Классификация и номенклатура негативных факторов.

	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	
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,	знать: - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты Уметь: - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером	Тема 2.1.Защита человека от физических, химических и биологических факторов.

профессионального и личностного развития.	выполняемой профессиональной деятельности;	
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	Тема 1.2.Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.

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

	делать заключение о пригодности для кормления животных..	
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	Тема 3.2. Кормление супоросных, подсосных свиноматок и хряков. Откорм свиней, кормление поросят

	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	
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	Тема 1.1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым

	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	питательным веществам. Тема 1.2. Протеиновая питательность кормов Тема: 2.1.Классификация кормов 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

	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.	

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	Знать наиболее распространенные инвазионные болезни сельскохозяйственных животных Уметь: диагностировать основные болезни животных, выполнять	Тема:4. Инвазионные болезни животных.

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	общепрофилактические и доврачебные мероприятия	
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 заболеваний при 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	Введение Тема:1. Основы патологической физиологии Тема:2. Незаразные болезни животных.

	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;	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 анализ Тема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБ Тема 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 России Тема 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	Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ Тема 4.3. Опасности пищевых отравлений Тема 5.7. Токсины естественного происхождения

	происхождения; уметь: - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного 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 соединения Тема 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 продукции Тема5.3.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 болезнях Тема 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	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 среды Тема 5.9. Трансгенные пищевые продукты

результат выполнения заданий.		
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 анализ Тема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России Тема 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	Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ

	животного происхождения	
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 питания Тема 5.7. Токсины естественного происхождения Тема 5.8. Опасности пищевых добавок, применяемые в технологии пищевых продуктов Тема 5.9. Трансгенные пищевые продукты Тема 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:	Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ. Тема 5.11 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности Тема 5.12 Водная и

	- контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения	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	Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней среды Тема5.2.Радиоактивное

	продуктов; уметь: - контролировать биологическую безопасность сырья и продуктов животного происхождения	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.	Тема 1.1 Основные законы процессов. Тема 3.2 Разделение жидких неоднородных систем.

	- 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 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 процессов Владеть: - 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	Тема 1.3 Основы рационального построения аппаратов. Тема 2.2 Сортирование материалов. Тема 5.4 Абсорбция, перегонка и другие массообменные процессы.

	оптимизации технологических процессов на базе знаний об исходном продукте, технологического процесса и требований к конечной продукции.	
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 процессы Владеть: - 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 массопередачи Владеть: - 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	Знать: -гидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и	Тема 2.3 Обработка материалов давлением.

копченых изделий и полуфабрикатов.	адсорбционные процессыгидромеханические, тепловые, мембранные, абсорбционные и адсорбционные процессы Владеть:- методами проведения теоретических и экспериментальных исследований технологических процессов- методами проведения анализа технологических процессов на базе использования данных о тенденции развития этих процессов.	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: 19.02.08 Технология 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	Знать способы защиты населения от оружия массового поражения; Уметь применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую	Тема 1.1. ЧС природного, техногенного

видам).	помощь пострадавшим.	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	Тема 3.1. ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

	пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим.	
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	Уметь организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; Знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и	Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

них ответственность.	поступления на нее в добровольном порядке.	
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.

4.6. Профессиональные модули

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 животных Тема 1.2. Показатели качества мяса Тема 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 скота Тема 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 убоя Тема 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 скота Тема 2.2Оборудование для обескровливания Тема 2.3Оборудование 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
ОК 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	Тема 1.1. Выращивание животных Тема 2.1Оборудование для оглушения скота Тема 2.2Оборудование для обескровливания

	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	
ОК 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 животных Тема 2.3Оборудование для съемки шкур
ОК3. 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 мяса Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней
ОК 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;	Тема1.4. Переработка скота Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных

	- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов	
ОК 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 птицы Тема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных
ОК 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 мяса Тема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы
ОК 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;	Тема 1.6. Обработка кроликов Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы

	- 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	
ОК8.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 реализации Тема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы
ОК 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 убоя Тема 2.11 Оборудование для разделки тушек птицы Тема 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	Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жиров Тема 1.5.

	оборудования	Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 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 сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топлёных жиров Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 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 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.
ОК 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 субпродуктов Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов
ОК 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	Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров

	продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира	
ОК 3. 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 жиров Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.
ОК 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 сырья Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья
ОК 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	Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жиров Тема 2.3Технологическое оборудование цеха

	технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира	обработки шкур
ОК 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 крови Тема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур
ОК 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
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	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;	Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови.

квалификации.	- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира	
ОК 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 сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жиров Тема 1.5. Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 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 сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топлёных жиров Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 1.6 Сбор и переработка крови
ПК 2.3 Обеспечивать работу	Иметь практический опыт эксплуатации и технического	Тема 2.1 Технологическое

технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	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;	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.
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов
ОК 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 качества выполнения	Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров
ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки	Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров

ситуациях и нести за них ответственность.	технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов.	Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.
ОК 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 сырья Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья
ОК 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 жиров Тема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур
ОК 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 крови Тема 2.3Технологическое оборудование цеха обработки шкур
ОК 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
ОК8.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.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов мясоперерабатывающей 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,	иметь практический опыт: производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов;	Тема 1.2 Требования к сырью, пряностям и вспомогательным материалам для производства колбасных

полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	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.	изделий; Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства; Тема 3.1Ассортимент и качество мясных копченостей Тема 3.11 Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды. Тема 3.16 Полуфабрикаты, вырабатываемые в замороженном виде Тема 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 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. Тема 3.10 Упаковывание, маркированиемясных продуктов. Тема 3.12 Характеристика и классификация

		полуфабрикатов. Используемое сырье. Тема 3.13 Натуральные полуфабрикаты Тема 3.14 Панированные полуфабрикаты Тема 3.15 Рубленые полуфабрикаты Тема 3.17 Производство пельменей Тема 3.18 Производство быстрозамороженных блюд Тема 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 посола Тема 4.2 Оборудование для массирования и тумблирования мяса Тема 4.3 Оборудование для копчения Тема 4.4 Оборудование для запекания Тема 4.5 Варочные камеры Тема 4.6 Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов Тема 4.7 Оборудование для

		производства рубленых полуфабрикатов Тема 4.8 Линии по производству рубленых полуфабрикатов Тема 4.9 Оборудование для производства полуфабрикатов покрытых тестом; Тема 4.10 Оборудование для упаковки
ОК 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
ОК 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	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

	производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; производить контроль качества готовой продукции;	вымешивания фарша; Тема 3.9 Технология выработки новых продуктов из мяса; Тема 4.7 Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов
ОК3. 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:	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

	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;	4.8Линии по производству рубленых полуфабрикатов.
ОК 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.
ОК 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	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

	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;	птицы; Тема3.10 Упаковывание, маркированиемясных продуктов; Тема 4.3 Оборудование для копчения; Тема 4.6 Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов.
ОК 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 запекания Тема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов; Тема 1.12 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
ОК 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	Тема 1.19 Технология колбасных изделий на поточно - механизированных линиях; Тема 2.2 Назначение и устройство куттеров; Тема 3.6 Изделия из свиного шпика Тема 3.7 Производство продуктов из говядины, производство продуктов их баранины Тема 3.14 Панированные полуфабрикаты Тема 4.10 Оборудование для упаковки

	производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	
ОК 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 мяса Тема 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 организации иметь 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	Тема 2.3. Управление основным производством;

	подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	
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 1.2 Организационные 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:	Тема 2.4. Технико-экономические показатели и анализ деятельности

	- 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.	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;	Тема 2.5. Учёт и отчётность деятельности основного производства; Тема 3.1 Организация и управление ремонтным и энергетическим хозяйством; Тема 3.3. Организация и

	- 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.	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	Тема 2.1 Организация основного производства; Тема 2.4.

	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.	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	иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения;	Тема 2.5. Учёт и отчётность деятельности

документацию.	- 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	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 1.4 Система 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	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.

	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 мяса 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	
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 1.4 Система пищеварения. Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	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	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,

задач, оценивать их эффективность и качество	частей туши при разделке; - последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;	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	Тема 3.1. Разделка мяса. Тема 3.2 Обвалка мяса. Тема 3.3. Жиловка мяса.

	частей скота всех видов;	
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.
ОК 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.
ОК 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;	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.

	- срезать шпик со свиных полутуш;	
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.

5. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Учебно-методическое обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с требованиями ФГОС программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, к базам данных и библиотечному фонду филиала. Каждый обучающийся по программе подготовке специалистов среднего звена обеспечен учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) согласно требованиям ФГОС.

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет.

5.2 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Филиал располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Филиал обеспечен комплексом компьютерной, копировальной, аудио и видео техникой, позволяющей проводить занятия с применением современных образовательных информационных технологий

6.Программа государственной аттестации

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Сорочинский ветеринарный техникум – филиал
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
Работодатель_____Ф.И.О
«____»_____ 20___ г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Ф.И.О.
«____» _____20____ г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ)

на 20____/20____ учебный год

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
естественно-научного профиля
Протокол № _____ от «_____»_____г.

Сорочинск – 20___

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение, по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;

Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968);

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464);

Уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный аграрный университет» (утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28 июня 2015 г., №106 - у;

Положением о филиале (принято на ученом совете университета, протокол № 8 от 15 апреля 2015 г. утв. ректором ОГАУ)

Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ (утв. Решением ученого совета университета 24 февраля 2015 г. протокол №6).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на 2016/2017 учебный год.

Программа разработана авторским коллективом в составе:

_____- заместитель директора по УВР,

_____– преподаватель высшей квалификационной категории, председатель ПЦК,

_____– преподаватель профессионального цикла

1 Общие положения

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

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академических задолженностей и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2 Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1 Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы составляет 6 недель.

2.3 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с календарным учебным графиком на _____учебный год государственная экзаменационная комиссия работает с «___»_____г. по «____»_____г.

2.4 Форма проведения государственной итоговой аттестации

Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ) проводится в устной форме.

3. Условия подготовки и порядок проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Организация разработки тематики и выполнения выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ) определяются филиалом. Для подготовки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) ежегодно разрабатывается/обновляется преподавателями, ведущими дисциплины профессиональных модулей, рассматривается и утверждается предметно – цикловой комиссией (Приложение 1).

3.2 Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.13 № 968).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 01 января по 31 декабря) Министерством сельского хозяйства РФ по представлению ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ.

Председателем государственной экзаменационной комиссии филиала утверждается лицо, не работающее в филиале, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Заместитель директора филиала является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в филиале нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора филиала или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей филиала, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ по представлению директора филиала.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года и является единой для всех форм обучения (очной и заочной).

График защиты ВКР утверждается проректором по учебной работе ОГАУ и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Студент допускается к государственной итоговой аттестации приказом ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ по представлению директора филиала.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ об утверждении председателя ГЭК;
- приказ о составе ГЭК;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- зачетные книжки студентов;
- протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4 Подготовка к государственной итоговой аттестации

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей, рецензентов и консультантов) за студентами, оформляется приказом ректора по представлению директора филиала.

На все виды консультаций для каждого студента должно быть предусмотрено время, согласно, утвержденной нагрузки в учебном заведении на выполнение выпускной квалификационной работы сверх сетки часов учебного плана.

По утвержденной теме руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

В отдельных случаях, допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой студентов. При этом индивидуальные планы разрабатываются руководителем совместно с каждым студентом.

Общее руководство и контроль, за ходом выполнения выпускной квалификационной работы осуществляют заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-практической работе, заведующий отделением очного обучения, председатель предметной цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

5 Руководство подготовкой и защитой ВКР

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;

-консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы);

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов.

Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР и определяются Распоряжением ректора № ___ от _____г. «Об уточнении норм времени для расчета учебной нагрузки по программам СПО на _____учебный год» - 16 часов на каждого студента, в т.ч. руководство – 12 часов; консультации по экономической части – 2 часа; консультации по охране труда – 2 часа.

6 Рецензирование ВКР

Рецензия представляет собой составленную на бланке характеристику выполненной выпускной квалификационной работы.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Предметная цикловая комиссия после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

7 Защита ВКР

Готовая выпускная квалификационная работа сдается в учебное заведение, регистрируется заместителем директора по УВР в журнале и передается руководителю. Вместе с отзывом выпускная квалификационная работа направляется на рецензию. По законченным выпускным квалификационным работам организуется предварительная защита, сроки которой устанавливает заместитель директора по УВР. На предварительную защиту студент представляет выпускную квалификационную работу, рецензию и отзыв руководителя, предварительная защита проводится комиссией, состоящей из двух-трех человек преподавательского состава.

В процессе предварительной защиты студент кратко излагает содержание работы, отвечает на заданные вопросы. Члены комиссии, ознакомившись с материалами ВКР и заслушав ответы на заданные вопросы, принимают решение о возможности ее защиты перед Государственной экзаменационной комиссией.

Студент может быть не допущен к защите ВКР в следующих случаях:

1. Невыполнение учебного плана в положенные сроки.

2. Срыв сроков подготовки ВКР, получение отрицательного отзыва руководителя; подготовка ВКР, не отвечающей предъявленным к ней требованиям.

3. По решению заместителя директора по УВР при несовпадении мнений с руководителем при представлении работы неудовлетворительного качества после прохождения предварительной защиты.

Не позднее, чем за 10 дней до защиты студент предоставляет секретарю ГЭК следующие организационные документы:

1. Выпускную квалификационную работу, полностью оформленную и содержащую титульный лист, подписанный студентом, руководителем, консультантами и заместителем директора по УВР (первый лист сшиваемого текста); заполненный бланк задания по выполнению работы (второй лист сшиваемого текста); календарный план, подписанный студентом, руководителем, утвержденный заместителем директора по УВР (третий лист сшиваемого текста); текст выпускной квалификационной работы с содержанием, списком использованной литературы и приложениями (сшиваемый).

2. Отзыв руководителя (вкладывается).

3. Рецензия (вкладывается).

4.Таблично-справочный материал.

Доклад к выпускной квалификационной работе должен быть подготовлен в письменной форме.

Выступление студента с докладом должно занимать 7-10 минут. К докладу студент готовит таблично-справочный материал, который необходим для кратности и конкретности доклада. Таблично-справочный материал оформляется отдельно, сшивается, содержит 6-10 информационных блоков (таблиц, рисунков) с собственной сквозной нумерацией и представляется на защиту в размноженном виде по числу членов ГЭК. Подписи на таблично-справочном материале не ставятся. Кроме того, желательно сопровождать доклад слайдами, созданными в программе MSPowerPoint и отображаемыми на экране с использованием мультимедийной приставки к компьютеру. Комплект слайдов может не только дублировать печатный таблично-справочный материал, но и быть дополнен фотографиями, графиками, роликами на усмотрение защищающегося и его руководителя.

Протокол предварительной защиты выпускной квалификационной работы передается в учебную часть и служит основанием для издания приказа о допуске студентов к защите.

Если студент не прошел предварительную защиту или если дан отрицательный отзыв на выпускную квалификационную работу, отрицательная рецензия, если работа не отвечает соответствующим методическим требованиям, он не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы происходит на открытом заседании ГЭК, которая состоит из председателя, членов комиссии и технического секретаря. Задачи ГЭК - выявление подготовленности студента к профессиональной деятельности и принятие решения о том, можно ли выпускнику выдать диплом с присвоением квалификации. Заседания ГЭК

проходят согласно графику, утверждённому директором и согласованному с председателем ГЭК.

На заседаниях ГЭК должны присутствовать руководители выпускных квалификационных работ. Порядок защиты выпускной квалификационной работы следующий:

- председатель ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество студента-выпускника, зачитывает тему выпускной квалификационной работы;
- доклад студента об основных положениях его работы, результатах выполненного исследования в течение 7-10 минут;
- ответы на вопросы председателя и членов ГЭК;
-ознакомление членов ГЭК с рецензией на выпускную квалификационную работу и ответы студента на замечания;
- заслушивание отзыва руководителя.

Вопросы могут относиться к теме выпускной квалификационной работы, к специальному курсу, который имеет отношение к выпускной квалификационной работе. По докладу и ответам на вопросы комиссия судит о широте кругозора студента, его эрудиции, умении публично выступать и аргументировано отстаивать свою точку зрения.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются на закрытом заседании ГЭК по окончании защиты, оценками по пятибалльной системе простым большинством голосов членов ГЭК. При равном числе голосов решающим является голос председателя.

Оценка выставляется с учетом теоретичной и практической подготовки студента-выпускника, качества выполнения, оформления защиты выпускной квалификационной работы. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы выпускной квалификационной работы, степень ее научной проработки, практическую значимость результатов исследования.

Заседание ГЭК оформляется протоколом. В протокол вносятся все заданные вопросы, ответы, решение комиссии о присвоении квалификации и выдаче диплома. Протокол подписывается председателем и секретарем. По окончании заседания председатель оглашает оценки и решение о присвоении квалификации.

Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из университета.

Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию без уважительных причин или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ее повторно не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Защищенные выпускные квалификационные работы хранятся в архиве.

8 Принятие решений государственной экзаменационной комиссией

Результаты защиты ВКР оцениваются оценками 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно) и 2 (неудовлетворительно).

При определении оценки учитываются следующие критерии: научный теоретический уровень и актуальность тематики, личный вклад студента в разработку темы, качество оформления выпускной квалификационной работы, качество защиты выпускной квалификационной работы.

Общая оценка выставляется по сумме набранных баллов по всем вышеуказанным критериям (Приложение 2).

Решение о соответствии и несоответствии выпускной квалификационной работы требованиям ФГОС принимается открытым голосованием всеми членами ГЭК, оценивается по четырех бальной системе, при равенстве голосов решение остается за председателем ГЭК и результаты обсуждения заносятся в протокол (Приложение 3).

Диплом с отличием может получить студент, в случае защиты ВКР с оценкой «отлично» и имеющий итоговые оценки не менее 75% - «отлично» и не более 25 % «хорошо» (Приложение 4).

Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

9 Организация проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.2 При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

9.3 Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

9.4 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала

государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

10 Подача и рассмотрение апелляций

10.1 По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

10.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию филиала.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

10.3 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

10.4 Состав апелляционной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов утверждается приказом ректора одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

10.5. Апелляционная комиссия специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей филиала, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственной экзаменационной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Председателем апелляционной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является директор филиала либо лицо, исполняющее обязанности директора филиала на основании приказа ректора.

10.6 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

10.7 Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

10.8 При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные филиалом.

10.9 Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

10.10 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

10.11 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

10.12 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

10.13 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве филиала

Приложение 1

Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства и оценка качества быстрозамороженных вторых блюд.
2. Изучение технологии переработки мяса и мясного сырья для производства варено-копченых колбас.
3. Технология производства и оценка качества натуральных полуфабрикатов.
4. Технология производства и оценка качества копченых и варено-копченых деликатесных изделий.
5. Технология производства и оценка качества продуктов из баранины.
6. Технология производства запечённых блюд из мяса.
7. Технология производства и оценка качества биточков.
8. Технология производства и особенности посола цельномышечных мясопродуктов.
9. Получение мясных полуфабрикатов их ассортимент в условиях цеха производства полуфабрикатов.
10. Технология производства и оценка качества буженины.
11. Технология производства и оценка качества вареников с разными начинками.
12. Технология производства и оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы.
13. Технология производства и оценка качества хинкалий.
14. Технология производства и оценка качества шашлыка.
15. Технология производства и оценка качества чебуреков.
16. Оценка качества и особенности производства сырокопченых изделий из свинины.
17. Технология производства и оценка качества сарделек.
18. Технология производства и оценка качества субпродуктов.
19. Технология производства и оценка качества вареных колбас.
20. Технология производства и оценка качества сервелата.
21. Технология производства и оценка качества сырых полуфабрикатов.
22. Технология замораживания мяса и мясных продуктов.
23. Технологический процесс производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
24. Организация и ведение технологического процесса производства фаршированных колбас.
25. Технология производства и оценка качества запеченных блюд из мяса.

Приложение 2

Пример критериев оценки ВКР

Критерии	**Показатели**			
	Оценки «2-5»			
	«неуд.»	**«удовлетв.»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присут-	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) при-

			ствует – одно положение вытекает из другого.	сутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР

Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему ис-	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комис-	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: пре-

		следования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	сии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	зентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практиче-	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от зако-	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

	ская часть ВКР не выполнена.		нов композиционного решения.	

Критерии	5	4	3	2
полнота раскрытия темы, степень использования специальной литературы, нормативно–правовых актов, стиль изложения, правильность оформления				
практическая значимость выводов, подкрепленных практическим материалом				
самостоятельность при выполнении работы				
профессиональная грамотность, качество доклада				
качество презентации				
качество устранения замечаний, полученных на предзащите				
умение выпускника отвечать на задаваемые вопросы, включая ответы на замечания рецензента				

Приложение 3

Результаты защиты ВКР
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных:						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Заместитель директора по УВР _____ И.О. Фамилия

Приложение 4

Общие результаты подготовки выпускников
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Заместитель директора по УВР _____ И.О. Фамилия

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Филиал Сорочинского ветеринарного техникума

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Сорочинск, 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
2. Выпускная квалификационная работа

2.1Шкала оценивания

2.2 Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы.

2.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

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

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

2. Выпускная квалификационная работа

2.1 Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 4.

Оценка	Характеристика оценки
«Отлично»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС СПО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания руководителя, рецензента, консультанта выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; - на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы; - критические замечания руководителя, рецензента, консультанта выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал

	соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС СПО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточной проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания руководителя, рецензента, консультанта проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	выставляется тогда, когда: - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

2.2 Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы

1. 1. Получение мясных полуфабрикатов их ассортимент в условиях цеха производства полуфабрикатов.
2. Технология производства и оценка качества буженины.
3. Технология производства и оценка качества вареников с разными начинками.
4. Технология производства и оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Технология производства и оценка качества хинкалий.
6. Технология производства и оценка качества шашлыка.
7. Технология производства и оценка качества быстрозамороженных вторых блюд.
8. Изучение технологии переработки мяса и мясного сырья для производства варено-копченых колбас.
9. Технология производства и оценка качества натуральных полуфабрикатов.
10. Технология производства и оценка качества копченых и варено-копченых деликатесных изделий.
11. Технология производства и оценка качества продуктов из баранины.
12. Технология производства запечённых блюд из мяса.

13. Технология производства и оценка качества биточков.
14. Технология производства и особенности посола цельномышечных мясопродуктов.
15. Технология производства и оценка качества чебуреков.
16. Оценка качества и особенности производства сырокопченых изделий из свинины.
17. Технология производства и оценка качества сервелата.
18. Технология производства и оценка качества сырых полуфабрикатов.
19. Технология замораживания мяса и мясных продуктов.
20. Технологический процесс производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
21. Организация и ведение технологического процесса производства фаршированных колбас.
22. Технология производства и оценка качества запеченных блюд из мяса.
23. Технология производства и оценка качества сарделек.
24. Технология производства и оценка качества субпродуктов.
25. Технология производства и оценка качества вареных колбас.

3.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Оценка за выпускную квалификационную работу составляет среднее арифметическое от его оценок за каждый из критериев. Если среднее арифметическое составляет не целое число, то решение об оценке принимается «в пользу экзаменуемого».

Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы производится на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При равенстве голосов голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим. За основу принимаются следующие критерии:

Критерии	5	4	3	2
полнота раскрытия темы, степень использования специальной литературы, нормативно–правовых актов, стиль изложения, правильность оформления				
практическая значимость выводов, подкрепленных практическим материалом				
самостоятельность при выполнении работы				
профессиональная грамотность, качество доклада				
качество презентации				
качество устранения замечаний, полученных на предзащите				
умение выпускника отвечать на задаваемые вопросы, включая ответы на замечания рецензента				