

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Дата подписания: 17.11.2021 23:45:22

Уникальный программный ключ:

5b8335c1f3d6e7bd91a51b28814ca12581b886358

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж**

#### **Аннотации**

**к рабочим программам дисциплин и профессиональных модулей  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Форма обучения: очная**

**Год начала подготовки по УП: 2021**

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

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

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

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- на основе анализа общественно-исторических процессов и явлений делать обобщающие выводы и заключения, прогнозировать развитие событий, намечать пути решения современных общественных проблем;

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 1 семестр.

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

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

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

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1 - 5 семестры, дифференцированный зачет – 6 семестр.

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

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

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

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 1-5 семестры, дифференцированный зачет – 6 семестр.

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

- основы здорового образа жизни.

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

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

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 1,3,5 семестр - зачет; 2, 4,6 семестр – дифференцированный зачёт.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 1 семестр- дифференцированный зачет.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт – 1 семестр.

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



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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 2 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

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

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

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

#### **5. Формы контроля**

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

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

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

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

#### **5. Форма контроля**

Дифференцированный зачет – 3 семестр; другие формы контроля- 2 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и - динамические характеристики; типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач;
- их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 1 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет –1 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

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

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт- 1 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

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

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 2 семестр.

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



## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;

##### **знать:**

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

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

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

#### **5. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 3 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

- понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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

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

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля – 2 семестр.

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

## Аннотация

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

### 1. Область применения программы

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

### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

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

#### знать:

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

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

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

### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен - 4 семестр.

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

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

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

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен- 1 семестр.

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

## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

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

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

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - 3 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

##### знать:

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

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

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

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: другие формы контроля - 2 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная

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

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт - 4 семестр.

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



## **Аннотация**

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

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

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

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

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

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

**5. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 3 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

##### уметь:

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

##### знать:

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

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

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

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

#### Общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

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

##### уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

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

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

- вести учет сырья и продуктов переработки;

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

кроликов;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
  - порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
  - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
  - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
  - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
  - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 266 часов;

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

производственная практика – 144 часа.

**4. Формы контроля**

МДК 02.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов– другие формы контроля - 2 семестр

Учебная практика – дифференцированный зачёт, 2 семестр

Производственная практика- дифференцированный зачет, 2 семестр

Экзамен квалификационный – 2 семестр

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

##### **уметь:**

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

жира;

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

**вариативная составляющая умений:**

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

**знать:**

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

**вариативная составляющая знаний:**

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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

**4. Формы контроля**

МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя - экзамен, 3 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачет, 4 семестр

Производственная практика-дифференцированный зачет, 4 семестр

экзамен квалификационный - 4 семестр

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

## Аннотация

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

#### Технология мяса и мясных продуктов

#### 1. Область применения программы

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

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### Общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

#### иметь практический опыт:

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

#### уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовку и посол сырья, механической и термической обработки;



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

**знать:**

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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 338 ч.;

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

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

**4. Формы контроля**

МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - другие формы контроля, 4 семестр

МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов - курсовая работа, другие формы контроля, 4 семестр

Учебная практика – дифференцированный зачёт, 4 семестр

Производственная практика- дифференцированный зачет, 4 семестр

Экзамен квалификационный. – 4 семестр

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

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

#### по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### 1. Область применения программы

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

**4. Формы контроля**

МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации – дифференцированный зачёт, 5 семестр; другие формы контроля – 5 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр

Экзамен квалификационный – 5 семестр

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

ПК 5.1. Контролировать качество пищевого сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.

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

#### Общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### иметь практический опыт:

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

##### уметь:

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

**знать:**

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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

**4. Формы контроля**

МДК 05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда - дифференцированный зачет, 6 семестр; другие формы контроля, 6 семестр

Учебная практика - дифференцированный зачет, 6 семестр;

Производственная практика - дифференцированный зачет, 6 семестр;

Экзамен квалификационный- 6 семестр.

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

## Аннотация

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

#### 1. Область применения программы

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

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

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4 Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

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

#### **Общих компетенций:**

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

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

##### **знать:**

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

**уметь:**

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

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

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

**4. Формы контроля**

МДК 06.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья курсовая работа - 6 семестр; другие формы контроля – 6 семестр; производственная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр; экзамен квалификационный – 6 семестр.

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

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

**1. Область применения программы**

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха

- ВД 02 Обработка продуктов убоя

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

- ВД 03 Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

- ВД.04 Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

- ВД.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

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

ПК 6.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

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

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



- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **2. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

В программе государственной итоговой аттестации определены:

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

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

**4. Объем времени на подготовку и проведение:** 6 недель

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