

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

МАТЕМАТИКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина математического и общего естественнонаучного цикла

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

В результате изучения обязательной части цикла 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 профессиональной образовательной программы;
основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;
самостоятельной работы обучающегося 31 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
лабораторные занятия (<i>не предусмотрено</i>)	
практические занятия	32
контрольные работы	4
курсовая работа (проект) (<i>не предусмотрено</i>)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрено</i>)	
Рефераты по математике:	31
«Погрешности приближенных значений чисел»	4
«Действия над приближенными значениями чисел»	4
«Системы уравнений и неравенств»	4
«Предел функции. Непрерывность функции»	3
«Физические приложения производной»	3
«Физические приложения неопределенного интеграла»	2
«Применение определённого интеграла»	2
«Дифференциальные уравнения»	2
«Случайные события. Вероятность события»	2
«Случайная величина»	3
Итоговая аттестация в форме экзамена	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

программа учебной дисциплины может быть использована в специальностях СПО технического профиля

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина математического и общего естественнонаучного цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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;

-условия устойчивого развития экосистем и возможных причин 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, обезвреживания 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48ч., в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 ч.;
 самостоятельной работы обучающегося 16 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
реферат, сообщение	5
работа с текстами	5
научно- исследовательская, проектная работа	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ХИМИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 продуктов;
- 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.

Вариативная часть – не предусмотрено

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к овладению профессиональными компетенциями (ПК) по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов (Приложение 1):

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

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

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

ПК 1.4. - Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. - Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

ПК 3.2 – Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.3. – Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК) (Приложение 2):

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 – Работать в коллективе и команде, эффективно обращаться 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;

ОК 10 – Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 201 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 134 часа;
- самостоятельной работы студента 67 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	201
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	94
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа обучающегося (всего)	67
в том числе:	
доклад, сообщение	16
составление презентаций	22
решение задач, составление схем по взаимопревращению	18
доклады сообщения, чтение дополнительной литературы	11
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме	экзамен

«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Основы философии» относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>56</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	
практические занятия (не предусмотрено)	

контрольные работы	4
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
- работа над учебным материалом (учебник, дополнительная литература); - составление тезисов - подготовка рефератов, докладов; - написание эссе - подготовка учебных проектов	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

История

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - 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;
- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
составление конспектов	2
написание рефератов	2
подготовка сообщений	2
составление кроссвордов	2
Итоговая аттестация - в форме дифференцированного зачета	

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа учебной дисциплины может быть использована в программе элективных курсов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 271 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 41 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	200
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные занятия (<i>не предусмотрены</i>)	
практические занятия	152
контрольные работы	16
курсовая работа (проект) (<i>не предусмотрено</i>)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрено</i>)	
<i>Работа с грамматическим материалом</i>	5
<i>Исследовательская, проектная работа</i>	20
<i>Сообщение, реферат</i>	5
<i>Работа с текстами</i>	11
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа учебной дисциплины может быть использована
в программе элективных курсов

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

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

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

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **200** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** часов;

самостоятельной работы обучающегося **32** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	200
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные занятия (<i>не предусмотрено</i>)	
практические занятия	148
контрольные работы	20
курсовая работа (проект) (<i>не предусмотрено</i>)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрено</i>)	
<i>выполнение фонетических упражнений</i>	2
<i>работа с текстами</i>	6
<i>работа с грамматическим материалом</i>	4
<i>выполнение письменных заданий</i>	4
<i>реферат</i>	6
<i>исследовательская/творческая/проектная деятельность</i>	10
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

Русский язык и культура речи

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности СПО *19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

- **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;
- **извлекать** необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- **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 результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- **связь** языка и истории; культуры русского и других народов;
- **смысл** понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- **основные** единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- **орфоэпические**, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 80 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 60 часов;
 самостоятельной работы студента 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
контрольные работы	<i>2</i>
практические занятия	
Самостоятельная работа студента (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебника, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, творческие работы разных видов), подготовка рефератов по темам: - «Русский язык в Российской Федерации» - «Культура речи. Нормы русского языка» - «Словари русского языка и сфера их использования» - «Видные ученые-лингвисты» - «Вклад М.В. Ломоносова в изучение русского языка» - «Проблемы экологии языка» - «Русский язык в современном мире» - «Язык и общество» - «Язык и культура» - «Язык и история народа» -« Текст и его значение. Типы текстов по смыслу и стилю»	<i>18</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена в 4 семестре.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной переподготовке и программ в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы социологии и политологии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Иметь представление:

- О социологическом подходе в понимании закономерностей развития и функционирования общества и личности;
- О социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;
- О социальных движениях и других факторах социального изменения и развития;
- О сущности власти, субъектах политики, политических отношениях;
- О политических системах и политических режимах.

Знать:

- Специфику социологического подхода к изучению общества, социальных общностей и групп;
- Принципы взаимодействия личности и общества;
- Основные законы солидарных и конфликтных социальных отношений.

Уметь:

- Методологически грамотно анализировать различные социальные факты;
- Интерпретировать и использовать социологические данные;
- Анализировать различные социальные и политические процессы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОГСЭ. 06 «Психология общения» относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрено)	
практические занятия (не предусмотрено)	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
- работа над учебным материалом (учебник, дополнительная литература); - составление тезисов - подготовка рефератов, докладов; - подготовка учебных проектов	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (факультативные занятия, секции по физической культуре).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общего гуманитарного и социально – экономического цикла

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

В результате изучения физической культуры 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 460 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося 230 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(не предусмотрено)</i>	
практические занятия	166
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	
<i>Написание реферата, доклад, презентация.....</i>	6
<i>Общая физическая подготовка.....</i>	37
<i>Профессионально – прикладная физическая подготовка</i>	25
<i>Разработка индивидуального комплекса упражнений</i>	8
<i>Упражнения на развитие физических качеств по видам спорта).</i>	92
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации и переподготовки по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в состав общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 т.ч. специального;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.)

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, электронных таблиц);
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать:
общими компетенциями: ОК 1-9

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

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

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, клиентами

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

выполнения заданий

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями:

ПК: 1.1-1.4, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4. 4.1 -4.5

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>30</i>
контрольная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>22</i>
в том числе:	
Подготовка докладов Темы доклада: «Классификация персональных компьютеров», «Классификация технических средств информатизации», «Устройство и принцип действия ЭВМ»	<i>10</i>
Подготовка презентации по темам «Использование электронных таблиц в профессиональной деятельности социального работника», «Информационные технологии. Средства и виды информационных технологий»	<i>8</i>
Конспектирование темы «История развития и возможности российских справочно-правовых систем»	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

– 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Инженерная графика» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- реализация государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по техническим специальностям среднего профессионального образования.

В результате освоения учебной 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;

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

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов ЕСКД и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 129 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 86 часов,
- самостоятельная работа обучающегося – 43 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
Теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	60
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	43
подготовка к промежуточной аттестации	-
<i>Итоговая аттестация в форме диффер. зачета в 4 семестре</i>	

Техническая механика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины ОП.2

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 60 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Теоретическое обучение	60
лабораторные работы	34
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	-
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	30
подготовка к промежуточной аттестации	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме диф. зачёт в 5 семестре	

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общеобразовательным дисциплинам.

ОП.03

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электрическую 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;
- принцип действия, устройства, основные характеристики, электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 81 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 54 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
Теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	17
подготовка к промежуточной аттестации	2
внеаудиторная самостоятельная работа	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины *ОП.4*

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, рабочим местам, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 120 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 80 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 40 часов.

1. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
Теоретическое обучение	30
лабораторные работы	50
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	40
подготовка к промежуточной аттестации	-
Итоговая аттестация в форме зачета - дифференцированный зачет – 4 семестр	

Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

«Общепрофессиональные дисциплины» ОП.5.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 60 часов,
- самостоятельная работа обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Теоретическое обучение	24
лабораторные работы	
практические занятия	36
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
Внеаудиторная самостоятельная работа	30
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	-
подготовка к промежуточной аттестации	-
Итоговая аттестация	Экзамен 4семестр

Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

«Общепрофессиональные дисциплины» ОП.6

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 135 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 90 часов,
- самостоятельная работа обучающегося – 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
Теоретическое обучение	46
лабораторные работы	
практические занятия	44
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
Внеаудиторная самостоятельная работа	35
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	-
подготовка к промежуточной аттестации	10
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет 7 семестр

АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины ОП. 07.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов ;

- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- классификацию автоматических систем и средств измерений;

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

- классификацию технических средств автоматизации;

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

- типовые средства измерений, область их применения;

- типовые системы регулирования процессов, область их применения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 60 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Теоретическое обучение	30
лабораторные работы	
практические занятия	30
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	30
подготовка к промежуточной аттестации	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме диф. зачёт в 7 семестре	

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины ОП. 09.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 38 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
Теоретическое обучение	28
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	19
подготовка к промежуточной аттестации	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме зачета в 7 семестре	

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент 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.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **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 его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты 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

Цель изучения дисциплины: получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (если предусмотрена)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (если предусмотрено)	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов и т.д.)	12
подготовка к промежуточной аттестации (другие виды самостоятельной работы)	6
итоговая аттестация в форме зачета — 7 семестр	

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынках 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);
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОХРАНА ТРУДА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.12

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины:

– вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями и практическими навыками.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и 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 подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым 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 её заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраны 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 подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,
- самостоятельная работа обучающегося – 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (если предусмотрена)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (если предусмотрена)	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	17
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена в 7 семестре</i>	

ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.13

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности предприятия.

знать:

- организацию производственного и технологического процессов;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации (предприятия), показатели их эффективного использования; формы оплаты труда в современных условиях.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 100 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 68 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 32 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Теоретическое обучение	36
практические занятия	10
курсовая работа	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	12
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	11
внеаудиторная самостоятельная работа	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	4 семестр

ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

21.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл ОП.14

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать пути повышения конкурентоспособности и услуг;
- работать с документацией, составлять основные разделы бизнес-планов;
- принимать эффективные решения и прогнозировать эффективность инвестиционных проектов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- рыночные методы хозяйствования;
- основы делового этикета и культуры предпринимательских отношений;
- способы и формы организации бизнеса;
- порядок разработки бизнес-плана;
- особенности предпринимательства в потребительской кооперации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная нагрузка-48 часов,
аудиторная нагрузка-32 часа,
самостоятельная работа студентов- 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Теоретическое обучение	32
лабораторные работы	--
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	--
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	--
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	8
подготовка к промежуточной аттестации	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 6 семестр	

ИСТОРИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ РОССИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом по специальности Среднего Профессионального Образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.15

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности предприятия.

знать:

- сущность и содержание основных понятий, относящихся к кооперации;
- современные кооперативные ценности и принципы;
- принципы, предпосылки и особенности возникновения кооперативов в различных странах;
- роль и место потребительской кооперации России в разные исторические периоды;
- современное состояние потребительской кооперации Российской Федерации и перспективы ее развития;
- суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Теоретическое обучение	32
практические занятия	32
курсовая работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	32
внеаудиторная самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	6 семестр

ОП.16 Процессы и аппараты

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена входит в профессиональный цикл.

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

1.2. результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление: - об основных теоретических положениях технологических процессов

1.3. результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

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

- устройство и принцип действия аппаратов пищевых производств.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
 ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
 ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>20</i>
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<i>16</i>
<i>Реферат по заданной тематике</i>	<i>4</i>
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, и т.п.).</i>	
<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>	

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

– 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.18.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины:

- вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями и практическими навыками.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня различного вида и их последствий профессиональной деятельности и быту;
- использовать индивидуальной и защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные 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 со специальностью;
- владеть способами общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 68 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 34 часов.

– 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Теоретическое обучение	34
лабораторные работы	-
практические занятия	34
контрольные работы	-
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой <i>(если предусмотрена)</i>	-
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, написание рефератов, эссе и пр. письменных работ)	34
подготовка к промежуточной аттестации	-
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена в 6 семестре</i>	

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего специального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведения технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить 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. Обеспечить работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована: для дополнительного образования, профессиональной подготовки по рабочим специальностям.

1.2. Цель 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;

размещение мяса в камерах холодильника;

эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки 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 птиц и кроликов;
оценивать качества вырабатываемого мяса, его категории;
контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
выбирать необходимые способы холодильной обработки;
контролировать режимы холодильной обработки;
обеспечивать рациональные использования 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, птицы и кроликов;
порядок приема скота, птицы и кроликов;
порядок расчета со сдатчиками;
режимы и последовательность первичной переработке скота, птицы и кроликов;
методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
режимы холодильной обработки мяса птицы и кроликов;
назначения устройства и принцип 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов

Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля всего – 510 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 465 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 310 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 155 часов.

Учебной практики – 36 часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления

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. Обеспечить работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования подготовки переподготовки при освоении рабочих специальностей.

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

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

иметь практический опыт:

обработки субпродуктов кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

ведение 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 производство 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;
режима 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;
устройства, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 569 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 389 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 131 часов.

Учебной и производственной практики – 180 часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
2. ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий
3. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
4. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий , копченых изделий и полуфабрикатов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования_ и подготовки переподготовки рабочих профессий.

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

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

иметь практический опыт:

производства колбасных изделий;
производство копченых изделий и полуфабрикатов;
эксплуатация 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, приготовление 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 изделия и копченые к реализации;

выполнять технологические расчеты производства колбасных копченых изделий и полуфабрикатов;

выявлять брак, допущенный при производстве колбасных копченых изделий и полуфабрикатов;

определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

требования к качеству сырья и вспомогательным материалам при производстве колбасных изделий;

требования действующих стандартов качества колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

режим технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработки;

причины возникновения брака;

методику технологических расчетов, производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

назначение устройства и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий и полуфабрикатов;

требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 882 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 630 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 420 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 210 часов.

Учебной и производственной практики – 252 часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке для освоения профессии рабочего в рамках специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2. Цель 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:

- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов

Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля всего – 231 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 53 часа

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ «ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обвалки и жиловки мясного сырья;
- ПК 2.3. Обеспечить работу технологического оборудования сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов;

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования подготовки переподготовки при освоении рабочих специальностей.

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

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

иметь практический опыт:

для работы в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов;
в цехах по производству мясных полуфабрикатов, на предприятиях мясо перерабатывающей промышленности;

уметь:

вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

проводить технологические расчеты по обработки мясной продукции и полуфабрикатов;

проводить технологические расчеты по производству и выхода готового сырья после обвалки и жиловки туш, полутуш, четвертин и отрубов;

контролировать правильность выполнения технологических операций при обвалки и жиловки мясной продукции и распределения её по сортам;

знать:

анатомию и физиологию сельскохозяйственных животных и птицы;

характеристику сырья для мясоперерабатывающей промышленности;

подготовку сырья для производства мясных продуктов;

устройства, назначение и принципы действия технологического оборудования сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов;

требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов и в субпродуктовом цехе;

контроль качества сырья на этапах разделки обвалки и жиловки мяса и субпродуктов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 334 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

Учебной практики – 288 часа.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведения технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования, подготовки переподготовки при освоении рабочих профессий.

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

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

иметь практический опыт:

производства мясных консервов;

производство клея и желатина;

производство яйцепродуктов;

уметь:

выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;

организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров потребления из животного сырья;

выявлять брак продукции;
определять и устранять причины брака;
разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
готовить продукцию к реализации;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 357 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190

часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов.

Производственной практики – 72 часов.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)

Прием, убой и первичная обработка скота, птицы и кроликов

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.03 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- обработка продуктов убоя.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения данными видами деятельности студент в ходе практики должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки 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 птиц и кроликов;
- оценивать качества вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональные использования 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, птицы и кроликов;
- порядок приема скота, птицы и кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса птицы и кроликов;
- назначения устройства и принцип 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.

1.3. Количество часов на учебную практику

Практика проходит в 4 семестре в течение 1 недели, нагрузка составляет 36 часов.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.03)

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики для приобретения студентами умений и навыков профессиональной работы является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО «Технология мяса и мясных продуктов», в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Организация и ведение технологических процессов производства мяса и мясных продуктов

1.2. Цели и задачи практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение студентами умение и навыков профессиональной работы; изучение нормативно-технической документации ассортимента вырабатываемых колбасных изделий приобретение навыков и умение составления технологических схем расчета расхода сырья и вспомогательных материалов для отдельных видов колбасных изделий копченостей и полуфабрикатов расчета потребности в рабочей силе электроэнергии воде и паре овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- пользования нормативно-технической документацией;

- ведения первичного учета сырья и вспомогательных материалов;
- расчета потребности сырья вспомогательных материалов рабочей силы энергии воды и пара;

уметь:

- вести расчеты потребности сырья и материалов, выхода готовой продукции;
- пользоваться нормативно-технической документацией;
- вести журналы первичного учета;
- вести журналы контроля качества сырья материалов готовой продукции.

знать:

- основные нормативно-технические документы для производства колбасных изделий копченостей и полуфабрикатов;
- последовательность технологических операций при производстве колбасных изделий копченостей и полуфабрикатов;
- методику технологических расчетов потребности сырья материалов рабочей силы воды пара и электроэнергии
- методику ведения журналов первичного учета и контроля качества сырья материалов и готовой продукции

1.3. Количество часов на учебную практику

Всего 2 недели, 72 часа.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью профессионального модуля ПМ 04 «Организация работы структурного подразделения» по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки кадров, работающих в сфере производства мяса и мясных продуктов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **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.

уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 36 часов

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ (УП.05)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УП.05)

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ»

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной практики для получения профессиональных навыков по рабочей профессии «Жиловщик мяса и субпродуктов» является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Организация и ведение технологических процессов производства мяса и мясных продуктов

1.2. Цели и задачи практики

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;
- ведение 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 производство 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;
- разбирать мясо по сортам;
- выделять жилки, сухожилия, хрящи и жир.

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режима 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;
- устройства, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;
- анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей;
- требования технологической инструкции по жилровке и разборке мяса;
- качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.

1.3. Количество часов на учебную практику для получения профессиональных навыков по рабочей профессии « Жилловщик мяса и субпродуктов»

Всего 8 недель, 288 часов.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.2)

Технология обработки продуктов убоя

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- **Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа производственной практики для приобретения студентами умений и навыков профессиональной работы является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Организация и ведение технологических процессов производства мяса и мясных продуктов

- **Цели и задачи практики**

Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретических знаний полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение студентами умение и навыков профессиональной работы; отработка необходимых приемов для повышения квалификации по рабочей профессии жиловщик; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии; овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки субпродуктов кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведение технологического процесса производства продуктов убоя; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; обработки сбора и обработки эндокринно-ферментного и специального сырья; сбор и обработка кератиносодержащего сырья; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

уметь:

организовывать технологические процессы на производстве; вести расчеты потребности сырья и материалов, выхода готовой

продукции; пользоваться нормативно-технической документацией;

вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство 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;

разбирать мясо по сортам; выделять жилки, сухожилия, хрящи и жир.

вести контроль технологических процессов сбора и обработки эндокринно-ферментного и специального сырья;

проводить технологические расчеты по обработке эндокринно-ферментного и специального сырья;

контролировать правильность выполнения технологических операций при обработке и сборе эндокринно-ферментного специального и кератиносодержащего сырья;

обеспечивать режим работы оборудования по обработке эндокринно-ферментного специального и кератиносодержащего сырья;

контролировать эффективное использование технологического оборудования по обработке эндокринно-ферментного специального и кератиносодержащего сырья;

рассортировывать и подготавливать эндокринно-ферментного специального и кератиносодержащего сырья для консервирования и хранения.

знать:

прием скота на предприятии; основные сопровождающие документы для приемки скота;

режимы обработки продуктов убоя; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя; методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

анатомическое строение животных и места расположения эндокринно-ферментного и специального сырья;
обработку эндокринно-ферментного специального сырья; способы консервирования и хранения эндокринно-ферментного специального; методику технологических расчетов;
устройство назначения и принцип действия технологического оборудования используемого для консервирования и хранения эндокринно-ферментного специального.

1.3. Количество часов на производственную практику

Практика проходит в 6 семестре в течение 5 недель, нагрузка составляет 180 часов.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
(ПМ.03) Производство колбасных изделий, копченых изделий и
полуфабрикатов
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПП.3.1)**

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программа производственной практики для приобретения студентами умений и навыков профессиональной работы является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Организация и ведение технологических процессов производства мяса и мясных продуктов

1.2. Цели и задачи практики

Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретических знаний полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение студентами умение и навыков профессиональной работы; отработка необходимых приемов ведения технологических процессов; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии; овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки мясного и вспомогательного сырья и материалов;
- ведение технологического процесса производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- подготовки кишечного фабриката и к формованию ведения теххимического контроля и журналов учета сырья и материалов

уметь:

- организовывать технологические процессы на производстве;
- вести расчеты потребности сырья и материалов, выхода готовой продукции;
- пользоваться нормативно-технической документацией;
- вести контроль технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- проводить технологические расчеты выхода мясного сырья и потребности сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- проводить расчеты выхода готовой продукции при производстве колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- разбирать мясо по сортам;
- выделять жилки, сухожилия, хрящи и жир.
- составлять фарш для колбасных изделий и полуфабрикатов.

знать:

- прием сырья и вспомогательных материалов;
- режимы обработки основного сырья продуктов убоя;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке основного сырья;
- методику технологических расчетов выхода основного сырья и потребности сырье и материалах;
- подготовку кишечного фабриката к производству;
- устройство назначения и принцип действия технологического оборудования используемого для производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- способы и условия хранения колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на производственную практику по профилю специальности

Практика проходит в 8 семестре в течение 5

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью профессионального модуля ПМ 04 «**Организация работы структурного подразделения**» по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки кадров, работающих в сфере производства мяса и мясных продуктов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений

уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 36 часов

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Пояснительная записка

Преддипломная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Преддипломная практика проводится непрерывно после завершения всего курса обучения (144 часа в 8 семестре) и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения теоретических и междисциплинарных курсов, а также на профессиональных навыках и умениях, приобретенных студентами в период прохождения учебной и производственной практик.

Целью преддипломной практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия; проведение необходимых исследований для работы над ВКР.

Мясоперерабатывающие предприятия должны быть оснащены новейшими механизмами и оборудованием, иметь прогрессивную технологию и совершенную организацию труда, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов практическим навыкам и современным технологиям.

Программа преддипломной практики разрабатывается учебным заведением и согласовывается с мясоперерабатывающими предприятиями, участвующими в проведении практики на основе договоров. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а так же виды работ, необходимые для овладения конкретной профессиональной деятельностью.

Формой аттестации по преддипломной практике является дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательного учреждения об уровне усвоения профессиональных компетенций: наличие положительной характеристики на студента от предприятия; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на преддипломную практику.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВДП) :

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.
5. Выполнение работ по профессии рабочих 11953 «Жиловщик мяса и субпродуктов»

1.2 Цели и задачи преддипломной практики: углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика направлена на формирование у студентов 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), 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.

и профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

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

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

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК.5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)

ПК. 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК. 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов

Студент должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- 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;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
 - правки и заточки ножей;
 - пользования защитными приспособлениями;
 - разделки полутуш говядины и свинины;
 - обвалки голов крупного рогатого скота;
 - обвалки частей туш скота всех видов;
 - обрезания пласта шпика со свиных полутуш;
 - жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам: высший сорт, первый сорт, второй сорт;
 - подготовки субпродуктов к жиловке;
 - жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе 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;

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

- производить разделки полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на три 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 частями скота всех видов;
- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки.

1.3 Количество часов, отводимое на преддипломную практику:
Всего – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды преддипломной практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Преддипломная практика по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	144	Концентрировано	Дифференцированный зачет
Итого	144		