

Аннотация Дисциплина «Технология обработки продуктов убоя»

Дисциплина *Технология обработки продуктов убоя* является вариативной частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Технологии производства и хранения продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-4);

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника:

в производственно-технологической деятельности:

- способностью проводить зоотехническую оценку животных, основанную на знании их биологических особенностей (ПК-9);

в организационно-управленческой деятельности:

в научно-исследовательской деятельности:

- способностью применять современные методы исследований в области животноводства (ПК-19);

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (лекции, мастер-классы, практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,8 кредитные единицы, 135 часов. Программой дисциплины предусмотрены теоретическое обучение (5 часов), практические занятия (78 часов), (52 часа) самостоятельной работы студента.

Аннотация Дисциплина «Переработка субпродуктов»

Дисциплина *Переработка субпродуктов* является вариативной частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Технологии производства и хранения продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-4);

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника:

в производственно-технологической деятельности:

- способностью применять современные методы и приемы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных (ПК-1);

в организационно-управленческой деятельности:

- готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства (ПК-18).

в научно-исследовательской деятельности:

- способностью применять современные методы исследований в области животноводства (ПК-19);

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (мастер-классы, практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 0,9 кредитные единицы, 35 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (26 часов), (9 часов) самостоятельной работы студента.

Аннотация дисциплины «Химия»

рабочей программы учебной дисциплины «Химия» по подготовке техников-технологов по направлению 260203. «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина «Химия» относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Химии».

Дисциплина нацелена на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выпускника: организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2); контролировать качество сырья и полуфабрикатов (ПК-2.1); контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий (ПК-3.1).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с закономерностями протекания химических процессов, реакционной способностью веществ, характеристикой растворов и коллоидных систем, свойствами и идентификацией неорганических и органических веществ.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:

- технологии обучения (деловых и ролевых игр, тренингов, и др.);
- лабораторные работы;
- письменные домашние работы; решение задач;
- консультации, коллоквиумы;
- самостоятельная работа студента.

Изучение дисциплины «Химия» базируется на знании следующих дисциплин: «Математика», «Физика», «Химия» в объёме, предусмотренном государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования (базовый уровень).

С

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме:

- оформление отчета по лабораторной работе;
- выполнение домашнего задания, опрос на занятии и промежуточный контроль в форме:
- защита тем, коллоквиумы,
- выполнение индивидуального контрольного задания, тестирование,
- экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 192 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные занятия 128 часов и 64 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация дисциплины «Электротехника и электронная техника»

Дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте «Энергетики и управления энергетическими ресурсами АПК» кафедрой «Теоретические основы электротехники».

Дисциплина нацелена на формирование следующих общекультурных компетенций и профессиональных компетенций выпускника:

- 1) ОК-1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- 2) ОК-2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- 3) ОК-3 решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- 4) ОК-4 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- 5) ОК-5 использовать информационно-коммуникационные

технологии в профессиональной деятельности ;

6) ОК-6 работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

7) ОК-7 ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;

8) ОК-8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

9) ОК-9 быть готовым к смене в профессиональной деятельности;

10) ОК-10 исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей);

11) ПК-1.2 производить убой скота, птицы и кроликов;

12) ПК-1.3 вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;

13) ПК-1.4 обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха;

14) ПК-2.2 вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);

15) ПК-2.3 обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;

16) ПК-3.2 вести технологический процесс производства колбасных изделий; ,

17) ПК-3.3 вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с областью профессиональной деятельности направленной на формирование, основополагающих знаний, умений, навыков и компетенций у студентов в области выбранного профиля подготовки - «Технология мяса и мясных продуктов».

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме *защиты лабораторных работ* к промежуточный контроль в форме *тестирования, по текущей успеваемости*.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 70 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные занятия (в кол-ве 48) часов и (22 часа) самостоятельной работы студента.

Аннотация дисциплины «Анатомия и физиология животных»

Дисциплина «Анатомия и физиология животных» относится к дисциплинам базовой части профессионального цикла подготовки студентов по направлению 260203.51 «Технология переработки продуктов животноводства». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой анатомии, патологической анатомии и хирургии животных.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных (ПК) компетенций выпускника:

- использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
- способность к обоснованию принятия конкретных технологических решений с учетом особенностей биологии животных;
- способность проводить анатомо-физиологическую оценку животных, основанную на знании их биологических особенностей.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с анатомо-физиологическими основами функционирования органов, систем, и аппаратов органов и организма сельскохозяйственных животных и предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, коллоквиумы, самостоятельную работу студентов, изучение анатомических препаратов.

Программой предусмотрены следующие формы контроля: текущий . контроль в форме проверочных контрольных работ, коллоквиумов и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц или 70 часов, из них 48 часов лабораторных занятий, 2 часа теоретических, 20 часов самостоятельной работы, 6 часов отводится на подготовку и проведение зачета. Дисциплина реализуется в первом семестре 1 го курса.

Аннотация дисциплины «Охрана труда»

Дисциплина «Охрана труда» является базовой частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности Технология мяса и мясных продуктов. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК): ОК 6, 7; профессиональных компетенций (ЩС): ПК-4.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с охраной труда в производственной среде обитания, получения безопасной продукции животноводства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и защиты лабораторных работ и итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1,7 зачетных единицы, 60 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекции 1 час, лабораторные работы (39 часов) и самостоятельная работа студентов (20 часов).

Аннотация дисциплины «Основы современных технологий переработки мяса и мясопродуктов»

Дисциплина «Основы современных технологий переработки мяса и мясопродуктов» являются частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 260203 Технология мяса и мясопродуктов. Дисциплина реализуется в институте Прикладной Биотехнологии и Ветеринарной Медицины (ПБ и ВМ), кафедрой Технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общих (ОК-2) и профессиональных (ПК-1,3;ПК-2,2) компетенции выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с переработкой мяса и мясопродуктов с использованием робототехники и инновационных технологий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организаций учебного процесса: теоретическое обучение, практические занятия, мастер-класс, коллективные доклады/сообщения, рефераты, самостоятельные работы студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме тестирования, контрольные работы, сдача отчетов по расчетным работам; промежуточный контроль в форме итоговой контрольной работы и дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3,16 зачетных единиц, 114 часов. Программой дисциплины предусмотрены 10 часов теоретического обучения, 73 часа практических занятий и 31 час самостоятельной работы.

Используемые сокращения

ФГОС СПО - Федеральной государственной образовательной стандарт среднего профессионального образования.

ООП - Основная образовательная программа.

ТО - теоретическое обучение.

ПЗ - Практические занятия.

СРС - Самостоятельные работы студентов.

Аннотация дисциплины «Концептуальные основы здорового питания человека и основные требования к продуктам питания»

Дисциплина «Концептуальные основы здорового питания человека и основные требования к продуктам питания» является дисциплиной по выбору вариативной части цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260203 Технология мяса и мясных продуктов. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций выпускника:

владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1); способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);

- готовность оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов (ПК-12).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с правильным питанием, планированием суточного пищевого рациона, способствует грамотному изучению последующих дисциплин с учетом биологических знаний.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации). Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены, лабораторные (50 часов) занятия и (50 часов) самостоятельной работы студента, зачет - 8 часов.

Аннотация дисциплины «Введение в специальность»

Дисциплина «Введение в специальность» относится к общеобразовательным дисциплинам профессионального цикла по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных (проявлять творческие качества, правильно ставить цели, проявлять настойчивость и выносливость в их достижении, заботится о качестве выполняемой работы) и

профессиональных компетенций (использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов, демонстрировать знание принципов структурной и функциональной организации биологических объектов и механизмов гомеостатической регуляции; применять основные физиологические методы анализа и оценки состояния живых систем, применять современные экспериментальные методы работы с биологическими объектами в полевых и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой, знать принципы мониторинга, оценки состояния природной среды и охраны живой природы, участвовать в планировании и реализации-соответствующих мероприятий, уметь эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование у студентов осознания социальной значимости будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и промежуточный контроль в форме тестирования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 48 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия 28 часов и 20 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: приемка, убой и первичная переработка крупного рогатого скота»

Дисциплина является частью профессионального цикла подготовки студентов по специальности 260203 Технология мяса **И** мясных продуктов. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой технологии переработки и хранения продуктов животноводства. Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-1,1; ПК-1,2; ПК-1,3; ПК-1,4) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов приемки убойного крупного рогатого скота на мясоперерабатывающие предприятие и его размещение на предубойное содержание, режимов и последовательности первичной переработки скота, учета и оценки качества вырабатываемого мяса, режимов холодильной обработки мяса.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, самостоятельная

работа.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме тестирования, контрольных работ, коллоквиумов и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,77 зачетных единиц, ЮО часов. Программой дисциплины предусмотрены: практические занятия-64 часа, самостоятельная работа- 36 часов.

Используемые сокращения

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;

ПЗ- практические занятия;

СРС- самостоятельная работа студентов.

Аннотация дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: приемка, убой и первичная переработка крупного рогатого скота»

Дисциплина *Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: приемка, убой и первичная переработка крупного рогатого скота* является вариативной частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Технологии производства и хранения продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-4);

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника:

в производственно-технологической деятельности:

- способностью проводить зоотехническую оценку животных, основанную на знании их биологических особенностей (ПК-9);

в организационно-управленческой деятельности:

в научно-исследовательской деятельности:

- способностью применять современные методы исследований в области животноводства (ПК-19);

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (лекции, мастер-классы, практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме экзаменов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2,8 кредитные единицы, 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (64 часов), (36 часа) самостоятельной работы студента.

Аннотация дисциплины «Пищевые, биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания»

Дисциплина «Пищевые, биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам (профессиональный цикл) по специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии производства и хранения продуктов животноводства. Дисциплина дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций таких как ОК-9:

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

Дисциплина подразумевает изучения пищевых биологически активных добавок и консервантов в производстве продуктов питания, их свойств и пользы для питания человека. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: коллоквиумы, реферат, тестирование и промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2,5 з.ед. или 90 часов, из них 78 часов лабораторных занятий, и 12 часов самостоятельной работы в течение 2 семестра на 1 курсе.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Реализация в дисциплине «Пищевые, биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания» требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, основных образовательных программ СПО и учебного плана подготовки специалистов по специальности: 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» предусматривает формирование у студента следующих профессиональных компетенций:

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

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Пищевые, биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания» является дисциплиной профессионально цикла, помогающей углубить знания студентов в области пищевых, биологически активных добавок и консервантов в производстве продуктов питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя

коллоквиумы, тестирование, написание реферата. Промежуточная аттестация представлена дифференцированным зачетом.

Аннотация по дисциплине «Математика»

Дисциплина «Математика» входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин (М и ЕН) Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) высшего профессионального образования (ВПО) подготовки студентов по специальности 260203.51_Технология мяса и мясных продуктов. Дисциплина реализуется в Институте Пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета кафедрой ВМ и КМ.

Дисциплина нацелена на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-Ю, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные занятия, самостоятельная работа студента. Программой дисциплины предусмотрен контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 90 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные и практические занятия (64), самостоятельная работа студента (26).

Аннотация к дисциплине «Иностранный язык»

1. Требования

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «иностранный язык» включена в ООП, в цикл дисциплин базовой части.

Реализация в дисциплине требований ФГОС ВПО, ООП ВПО и Учебного плана по направлению (профилю подготовки) Технология мяса и мясных продуктов должна формировать следующие компетенции: *Общекультурные компетенции:*

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- быть готовым к кооперации с коллегами, к работе в коллективе (ОК-3) ;
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК - 4) ;
- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей

деятельности (ОК - 5);

- уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК - 7);

- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных, экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК - 9);

- владеть одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК- 14);

- владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, быть готовым к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы грамматики иностранного языка;
- общеупотребительную лексику;
- стилистическую дифференциацию изучаемых текстов.

Уметь:

- выбирать адекватный ситуации стиль общения;
- инициативно задавать вопросы различных типов, запрашивая информацию;
- отвечать на вопросы различных типов, сообщая информацию;
- инициировать, поддерживать и завершать разговор;
- выражать утверждение;
- согласие/несогласие с утверждением;
- высказывать одобрение/неодобрение/сомнение;
- аргументировано опровергать мнение;
- давать эмоциональную оценку высказыванию;
- принимать активное участие в дискуссии по знакомой проблеме, обосновывать и отстаивать свою точку зрения;
- воспроизводить прочитанный или прослушанный текст, относящийся к учебно-профессиональной, социально- политической сфере, форме тезисов, резюме, реферата;
- составлять сочинение с постепенным увеличением объема (до 20-22 фраз) в указанных сферах;

- владеть терминологией по специальности в объеме 2000 единиц.
- Владеть:
- навыками использования иностранного языка в устной и письменной форме в сфере профессиональной коммуникации;
 - базовыми навыками обработки (корректурa, редактирование, комментирование, реферирование и т. п.) текстов научного, делового и общественно-политического характера.

Аннотация к «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: приемка, убой и первичная переработка птицы»

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: приемка, убой и первичная переработка птицы» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование 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) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о приемке, убое, первичной переработке всех видов птицы; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и коллоквиума и промежуточный контроль в форме тестирования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 161 час.

Программой дисциплины предусмотрены практические занятия 116 часов и 45 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация по дисциплине «Техника и технология консервирования»

Дисциплина «Техника и технология консервирования» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов

животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных (проявлять творческие качества, правильно ставить цели, проявлять настойчивость и выносливость в их достижении, заботиться о качестве выполняемой работы) и профессиональных компетенций (использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов, демонстрировать знание принципов структурной и функциональной организации биологических объектов и механизмов гомеостатической регуляции; применять основные физиологические методы анализа и оценки состояния живых систем, применять современные экспериментальные методы работы с биологическими объектами в полевых и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой, знать принципы мониторинга, оценки состояния природной среды и охраны живой природы, участвовать в планировании и реализации соответствующих мероприятий, уметь эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ и энергии в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и коллоквиума и промежуточный контроль в форме тестирования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 141 час. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия 96 часов и 45 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных (проявлять творческие качества, правильно ставить цели, проявлять настойчивость и выносливость в их достижении, заботиться о качестве выполняемой работы) и профессиональных компетенций (использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов, демонстрировать знание принципов структурной и функциональной организации биологических объектов и механизмов гомеостатической регуляции; применять основные физиологические методы анализа и оценки состояния живых систем, применять современные экспериментальные методы работы с биологическими объектами в полевых и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой, знать

принципы мониторинга, оценки состояния природной среды и охраны живой природы, участвовать в планировании и реализации соответствующих мероприятий, уметь эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ и энергии в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и коллоквиума и промежуточный контроль в форме тестирования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1,94 зачетных единицы, 70 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 2 часа, лабораторные занятия 48 часа и 20 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация по дисциплине «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов»

Дисциплина *Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов* является базовой частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности СПО 19.02.08.

Технология мяса и мясных' продуктов

Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Технологии производства и хранения продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1);
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4);
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5);

. - Работать в коллективе в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);

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

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

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

- Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий (ПК-3.1);

- Вести технологический процесс производства колбасных изделий (ПК-3.2);

- Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов (ПК-3.3);

- Обеспечить работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПК-3.4).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением процессов переработки сырья и производства копченых изделий и полуфабрикатов из мяса с/х животных, птицы и рыбы. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (практические занятия, контрольная работа, самостоятельная работа студента, консультации, экзамен).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме контрольной работы и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 132 часа. Программой дисциплины предусмотрены: в 5 семестре практические занятия (52 часа), (13 часов) самостоятельной работы студента, в 6 семестре практические занятия (40 часов), (27 часов) самостоятельной работы студента

Аннотация по дисциплине «Технология производства колбасных изделий»

Дисциплина *Технология производства колбасных изделий* является базовой частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии- и ветеринарной медицины кафедрой «Технологии производства и хранения продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника:

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

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4);
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5);
- Работать в коллективе в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7);
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК-8);
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9);
- Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий (ПК-3.1);
- Вести технологический процесс -производства колбасных изделий (ПК-3.2);
- Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов (ПК-3.3);
- Обеспечить работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПК-3.4).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением процессов переработки сырья и производства колбасных изделий из мяса с/х животных, птицы и рыбы. Также в ней излагаются вопросы пищевой и биологической ценности мясопродуктов, холодильной обработки сырья и продукции, разделки туш и производства полуфабрикатов, производства колбас, соленых цельномышечных, комбинированных продуктов. В нем изучаются вопросы рациональной переработки вторичного сырья, интенсификации технологических процессов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (практические занятия, контрольная работа, курсовая работа, самостоятельная работа студента, консультации, дифференцированный зачет).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме курсовой работы и дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов.

Программой дисциплины предусмотрены: в 5 семестре практические занятия (52 часа), (15 часов) самостоятельной работы студента, в 6 семестре практические занятия (30 часов), (15 часов) самостоятельной работы студента.

Аннотация по дисциплине «Оборудование для обработки субпродуктов»

Дисциплина «Оборудование для обработки субпродуктов» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха) выпускника; ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса; ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений об основах эффективных методов, способов и технологиях хранения и переработки животноводческой продукции; принципов устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве и переработке продукции животноводства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и коллоквиума и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 50 час. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия 40 часов и 10 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация по дисциплине «Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов»

Дисциплина «Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций

(ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха) выпускника; ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса; ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений об основах эффективных методов, способов и технологиях хранения и переработки животноводческой продукции; принципов устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве и переработке продукции животноводства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и коллоквиума и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 142 часа. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия 92 часа и 50 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация по дисциплине «Метрология и стандартизация»

Дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью ООП профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Технологии переработки и хранения продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК – 1.1 - Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов; ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов; ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением качества продукции АПК. Овладение методами обеспечения качества невозможно без метрологии, стандартизации, сертификации. Стандартизация, метрология, сертификация – это три взаимосвязанных области знаний, которые являются важными инструментами в обеспечении качества, создании конкурентоспособной продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и тестирования, промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 62 часа.
Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 8 часов,
практические занятия 32 часа и 22 часа самостоятельной работы студента.