

Аннотации учебных дисциплин
Специальность: 19.02.08 «Технология мяса и мясных
продуктов» на базе основного общего образования

БД.1 Русский язык

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование знаний о роли русского языка в познании современного мира, об основных разделах русского языка.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- 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;

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

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

говорение и письмо

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

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

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

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

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста; В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык,

- языковая норма, культура речи;

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

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и

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

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

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа;

- приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной

деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых

средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому

взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

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

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 117 час.

5. **Содержание дисциплины:** наука о русском языке; фонетика, орфоэпия, орфография; лексика и фразеология; функциональные стили речи.

БД.2 Литература

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование знаний о роли литературы в познании современного мира, об основных этапах развития литературы, культуры, о мировом литературном процессе.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- осознанно воспринимать и понимать фольклорный текст; различать фольклорные и литературные произведения, обращаться к пословицам, поговоркам, фольклорным образам, традиционным фольклорным приёмам в различных ситуациях речевого общения, сопоставлять фольклорную сказку и её интерпретацию средствами других искусств (иллюстрация, мультипликация, художественный фильм);

- выделять нравственную проблематику фольклорных текстов как основу для развития представлений о нравственном идеале своего и русского народов, формирования представлений о русском национальном характере;

- видеть черты русского национального характера в героях русских сказок и былин, видеть черты национального характера своего народа в героях народных сказок и былин;

- учитывая жанрово-родовые признаки произведений устного народного творчества, выбирать фольклорные произведения для самостоятельного чтения;

- целенаправленно использовать малые фольклорные жанры в своих устных и письменных высказываниях;

- определять с помощью пословицы жизненную/вымышленную ситуацию;

- выразительно читать сказки и былины, соблюдая соответствующий интонационный рисунок устного рассказывания;

научится:

- осознанно воспринимать художественное произведение в единстве формы и содержания; адекватно понимать художественный текст и давать его смысловой анализ; интерпретировать прочитанное, устанавливать поле читательских ассоциаций, отбирать произведения для чтения;

- воспринимать художественный текст как произведение искусства, послание автора читателю, современнику и потомку;

- определять для себя актуальную и перспективную цели чтения художественной литературы; выбирать произведения для самостоятельного чтения;

- выявлять и интерпретировать авторскую позицию, определяя своё к ней отношение, и на этой основе формировать собственные ценностные ориентации;

- определять актуальность произведений для читателей разных поколений и вступать в диалог с другими читателями;
- анализировать и истолковывать произведения разной жанровой природы, аргументированно формулируя своё отношение к прочитанному;
- создавать собственный текст аналитического и интерпретирующего характера в различных форматах;
- сопоставлять произведение словесного искусства и его воплощение в других искусствах;
- работать с разными источниками информации и владеть основными способами её обработки и презентации.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 175 час.

5. **Содержание дисциплины:** реализм в русской литературе середины 19 века; литература второй половины 19 века. Ф.М. Достоевский, Л.Н. Толстой, А.П. Чехов; литература конца 19 и начала 20 века; поэзия серебряного века; литература первой половины 20 века; литература середины второй половины 20 века; произведения зарубежных писателей; сведения по теории литературы.

БД.3 Иностранный язык

1. **Цели освоения дисциплины:** развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной): речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение; языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях; социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка; компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** Речевые умения согласно требованиям стандарта. Социокультурные знания и умения; Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

Компенсаторные умения

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебные умения

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять

нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/ косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

- страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

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

в области говорения

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

в области аудирования

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

в области чтения

- читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные,

научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

в области письменной речи

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

владеть способами познавательной деятельности:

- применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;

- понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;

- пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 175 час.

5. **Содержание дисциплины:** Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии). Межличностные отношения. Человек, здоровье, спорт. Город, деревня, инфраструктура. Природа и человек (климат, погода, экология). Научно-технический прогресс. Повседневная жизнь, условия жизни. Досуг. Новости, средства массовой информации. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения). Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники. Государственное устройство, правовые институты. Межличностные отношения (социальные и производственные).

БД.4 История

1. **Цели освоения дисциплины:** закрепление статуса престижного и конкурентоспособного направления, надежно поставляющего высококвалифицированные, обладающие необходимыми компетенциями, востребованные на рынке труда кадры.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных;
- ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
 - периодизацию всемирной и отечественной истории;
 - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
 - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
 - основные исторические термины и даты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
 - использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
 - соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
 - осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.
4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 175 часа.
5. **Содержание дисциплины:** основы исторического знания; древнейшая и древняя история; история Средних Веков; история нового времени; история XX.

БД.5 Физическая культура

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у обучающихся целостного представления развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности;
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:
знать\понимать:

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

уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 175 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели, и критерии оценки. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

БД.6 Основы безопасности жизнедеятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате изучения дисциплины студент должен:
знать:

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- уметь:
 - выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
 - действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;
 - применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
 - правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
 - ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
 - правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);
 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - вести здоровый образ жизни;
 - правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
 - уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии,
 - бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
 - соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
 - оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
 - вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 105 часа.

5. **Содержание дисциплины:** обеспечение личной безопасности в повседневной жизни; обеспечение личной безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций; нормативно-правовые и организационные основы защиты населения от ЧС; основы здорового образа жизни и медицинских знаний; основы обороны государства и военной службы

БД.7 Астрономия

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области астрономии: осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира; приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени; развитие познавательных

интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных технологий; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; формирование научного мировоззрения; формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается во 2 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики;

- определения местоположения и времени по астрономическим объектам;

уметь:

- использовать технологические достижения в области астрономии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;

- применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- применять основные методы познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- объяснять видимое положение и движение небесных тел;

знать:

- строение и эволюции Вселенной;

- о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной;

- научные методы познания природы и средства изучения мегамира, макромира и микромира; различные стороны естественнонаучной картины мира;

- понятийный аппарат естественных наук, позволяющий познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам;

- наиболее важные открытия и достижения современной астрономии, повлиявшие на эволюцию представлений о природе;

- о целостной современной естественнонаучной картине мира;

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часа.

5. Содержание дисциплины: охватывает круг вопросов, связанных с изучением Солнца, планет Солнечной системы и их спутников, астероидов, комет, метеоритов, межпланетного вещества, звёзд и внесолнечных планет, туманностей, межзвёздного вещества, галактик и их скоплений, пульсаров, квазаров, чёрных дыр и многого другого.

БД.8 Химия

1. Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания; -развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;

- формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение информации

- знаково - символические действия;

- осуществление моделирования изучаемого процесса или явления;

- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;

- установление причинно-следственных связей;

- построение логической цепи рассуждений;

- подбор аргументов для доказательства;

- формулирование проблемы;

- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;

- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- постановка учебной задачи на основе соотнесения и неизвестного и известного;

- определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата;

- составление плана и последовательности действий;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:

- особенности химической картины мира, историю изменения химической картины мира с развитием науки;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- биоразнообразии, уровни организации живой материи;
- теорию основных разделов химии в соответствии с программой;
- основные законы химии, общетеоретические основы строения неорганических и органических соединений и основные понятия о механизмах химических реакций;
- особенности проявления теоретических закономерностей в растворах и биологических системах;
- уметь:
 - сравнивать, наблюдать, находить общие черты и различия, выделять существенные (значимые) черты химических систем, применять полученные знания для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;
 - использовать знание свойств веществ и их растворов в профессиональной деятельности;
 - составлять уравнения различных типов химических реакций;
 - рассчитывать важнейшие характеристики химических систем (концентрацию, pH, скорость химической реакции, смещение химического равновесия и др.);
 - решать практические задачи, опираясь на полученные знания и применять их при изучении специальных дисциплин.
 - использовать методы химической идентификации веществ в бытовой и профессиональной деятельности.
 - выбирать наименее экологически вредные способы деятельности в конкретной ситуации;
 - применять принцип «здорового образа жизни» для организации бытовой и профессиональной деятельности.
- владеть:
 - основными методами техники безопасности;
 - базовыми умениями самостоятельной работы в химической лаборатории для последующего осуществления профессиональной деятельности.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 117 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Органическая химия. (Предмет органической химии. Теория строения органических соединений. Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды. Ароматические углеводороды. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Амины, аминокислоты, белки. Биологически активные соединения. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты). 2. Общая и неорганическая химия (Химия – наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы неорганических и органических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества)

БД.9 Обществознание (вкл. экономику и право)

1. **Цели освоения дисциплины:** развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;

- определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).

- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).

- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).

- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

знать/понимать:

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

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

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

- особенности социально-гуманитарного познания;

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

- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

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

- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
 - извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам;
 - систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
 - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
 - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
 - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
 - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствования собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
 - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
 - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
 - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
 - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
 - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
 - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 117 часа.

5. Содержание дисциплины: Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания. Человек Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. Общество. Познание. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. Духовная культура личности и общества. Социальные отношения. Политика. Экономика. Право.

БД.10 Биология

1. Цели освоения дисциплины: получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль; биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

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

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

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

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

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

- биологическую терминологию и символику;

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Учение о клетке; Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов; Основы генетики и селекции; Эволюционное учение; История развития жизни на Земле; Основы экологии; Бионика.

БД.11 География

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у обучающихся целостного представления о географической картине мира, о размещении природных ресурсов, о тенденциях экономического развития государств мира, о месте России в мировой экономике, об основных тенденциях современной геополитики.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается в 1 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

уметь

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

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

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

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

- сопоставлять географические карты различной тематики

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

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

- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной

жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

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

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Современная политическая карта. География мировых природных ресурсов. География населения мира. География мирового хозяйства. Регионы и страны мира. Россия в современном мире.

БД.12 Экология

1. **Цели освоения дисциплины:** является формирование у обучающихся знаний базовых экологических категорий, умения выявлять устойчивые взаимосвязи и тенденции развития в разнообразных экологических системах, развитие экологического мышления, воспитание экологической культуры и навыков экологического поведения в условиях природной среды.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в базовые дисциплины среднего общего образования, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности,

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

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

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

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

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Экология как научная дисциплина. Среда обитания человека и экологическая безопасность. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, паразитизм. Экосистема. Биосфера как глобальная экосистема планеты. Концепция устойчивого развития. Охрана природы. Экологические основы охраны природы. Основы природоохранной деятельности.

ПД.4 Математика

1. Цели освоения дисциплины: формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла; воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в профильные дисциплины основного общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира;

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 351 часа.

5. Содержание дисциплины: Развитие понятия о числе; Корни и степени; Уравнения и неравенства; Логарифмическая и показательная функции; Основы тригонометрии; Начала математического анализа; Координаты и векторы; Прямые и плоскости в пространстве; Многогранники и круглые тела; Комбинаторика; Элементы теории вероятностей.

ПД.1 Информатика

1. Цели освоения дисциплины: Подготовка выпускников к организационно-управленческой, информационно-аналитической и предпринимательской деятельности, обеспечивающей эффективное управление на предприятиях и в организациях любой организационно-правовой формы; Подготовка выпускников к поиску, получению, анализу и управлению новой информацией, необходимой для работы в постоянно изменяющихся условиях внутренней и внешней среды и эффективного решения управленческих задач; Подготовка выпускников к самообучению и непрерывному профессиональному самосовершенствованию

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: дисциплина включена в профильные дисциплины основного общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: эффективной организации индивидуального информационного пространства; автоматизации коммуникационной деятельности; эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 150 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Основные понятия и методы информационных технологий; Технические средства реализации информационных процессов; Программные средства реализации информационных процессов; Офисные технологии.

ПД.2 Физика

1. **Цели освоения дисциплины:** развитие мышления учащихся, формирование у них умений самостоятельно приобретать и применять знания, наблюдать и объяснять физические явления; овладение знаниями об экспериментальных фактах, понятиях, законах, теориях, методах физической науки; о современной научной картине мира; о широких возможностях применения физических законов в технике и технологии; усвоение идей единства строения материи и неисчерпаемости процесса ее познания, понимание роли практики в познании, диалектического, характера физических явлений и законов; формирование познавательного интереса к физике и технике, развитие творческих способностей, осознанных мотивов учения; подготовка к продолжению образования и сознательному выбору профессии.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в профильные дисциплины основного общего образования, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать\понимать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел:

движение небесных тел и искусственных спутников Земли, свойства газов, жидкостей и твердых тел, электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн, волновые свойства света, излучение и поглощение света атомом, фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, интернете, научно-популярных статьях;

- применять полученные знания для решения физических задач;

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 176 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Кинематика; Динамика; Основы молекулярно-кинетической теории; Основы термодинамики; Электростатика; Законы постоянного тока; Электрический ток в различных средах.

ПОО.1 Пищевые добавки и ингредиенты

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в профильные дисциплины основного общего образования, осваивается во 2 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-4; ОК-8; ПК-2.1; ПК-3.1; ОК-2 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 57 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Общие сведения о дисциплине; Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение; Кодификация, качество и информация о пищевых добавках; Развитие рынка БАД в России; Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.

ОГСЭ.01 Основы философии

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование научно-философского мировоззрения, что предполагает выработку у студентов мировоззренческих предпосылок для понимания сущности человека, общества, природы, культуры, исторического процесса и роли философии в духовной жизни общества, а также осознание себя субъектом социальных связей и культурного творчества.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** дисциплина включена в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Философия и мировоззрение. Основной вопрос философии. Основные исторические типы философии. Бытие. Материя. Диалектика. Человек, индивид, индивидуальность, личность. Сознание. Познание. Научное познание. Общество. Культура и цивилизация.

ОГСЭ.02 История

1. **Цели освоения дисциплины:** изучение целостного курса истории совместно с другими дисциплинами цикла; формирование у студентов фундаментальных теоретических знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, основных этапах и содержании истории России с древнейших

времен до наших дней; усвоение студентами уроков отечественного опыта исторического развития в контексте мирового опыта и общецивилизационной перспективы; формирование у студентов современного мировоззрения; освоение ими современного стиля мышления. Формирование профессиональной и культурной компетенций личности студента в процессе изучения дисциплины; воспитание у студентов уважительного отношения к культурно-историческому наследию российского народа, воспитание гражданственности и патриотизма.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части общего гуманитарного, социально-экономического цикла, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 56 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Введение в дисциплину «История». Киевская Русь. Период феодальной раздробленности Руси XI-XIV вв. Образование и развитие Московского государства XV-XVII вв. История Российской империи с XVIII в. по 1917 г. XX в. Российская история XX-XXI вв.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. **Цели освоения дисциплины:** приобретение студентами коммуникативной компетенции, уровень которой на отдельных этапах языковой подготовки позволяет использовать иностранный язык практически как в профессиональной (производственной и научной) деятельности, так и для целей самообразования. Под коммуникативной компетенцией понимается умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения. Соответственно, языковой материал рассматривается как средство реализации речевого общения, при его отборе осуществляется функционально-коммуникативный подход.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части «общего гуманитарного, социально-экономического цикла», осваивается в 3, 4, 5 и 6 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 202 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Система звуков английского языка. Особенности артикуляции английских гласных и согласных звуков. Произношение гласных и согласных полиграфов, специфичных для английского языка. Фонетическая транскрипция. Особенности английского слогаобразования. Типы слогов. Ударение в простых, производных и сложных словах. Интонационные модели английского предложения. Специфика ритма нейтральной речи в английском языке. Особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации. Отличие от нейтрального и разговорного стилей произношения. Части речи. Существительное: множественное число, притяжательный падеж, артикль. Местоимение: личные, притяжательные, возвратные, указательные. Числительное: порядковое, количественное, дробное. Прилагательное и наречие: степени сравнения.оборот «имеется». Глагол (личные и неличные формы): система времен активного и страдательного залога, согласование времен, модальные глаголы и их эквиваленты, фразовые глаголы, причастия, деепричастия, герундий, инфинитив. Строевые слова. Словообразование: аффиксация, конверсия. Структура простого предложения.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части «общего гуманитарного, социально-экономического цикла», осваивается в 3, 4, 5, 6, 7 и 8 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-2; ОК-3; ОК-6 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 336 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Легкая атлетика. Гимнастика. Лыжная подготовка. Спортивные игры.

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

1. **Цели освоения дисциплины:** воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка;

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 52 часа.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с русским языком и культурой речи. Культура речи в разделах русского языка. Национальный русский язык. Словари – источники знаний.

ОГСЭ.04 Основы социологии и политологии

1. **Цели освоения дисциплины:** формировать у студентов гуманистическое мировоззрение, гражданственность, основы экономической, социальной, политической, правовой культуры и моральных ориентиров

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части «общего гуманитарного, социально-экономического цикла», осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 68 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Социология как наука. Личность как субъект и объект социальных отношений. Социальная структура. Социальные связи, взаимодействия между индивидами и группами. Социальная стратификация. Введение в политологию. Политическая власть. Государство - основной политический институт. Субъекты политики. Мировая политика и международные отношения.

ЕН.01 Математика

1. **Цели освоения дисциплины:** ознакомление студентов с элементами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических

задач аграрной науки и сельскохозяйственного производства, с методами математического исследования прикладных вопросов; формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы, понятия о разработке математических моделей для решения агрономических и агрохимических задач сельскохозяйственного производства; развитие логического мышления, навыков математического исследования явлений и процессов, связанных с сельскохозяйственным производством.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части математического и общего естественнонаучного цикла, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4; ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 90 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Элементы линейной алгебры. Матрицы и определители. Системы линейных уравнений. Понятие комплексного числа. Формы записи комплексных чисел. Действия над комплексными числами. Основы математического анализа. Введение в анализ. Дифференциальное исчисление. Интегральное исчисление. Основы дискретной математики. Множества и отношения.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение теоретического материала в области экологических основ рационального природопользования; систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения; экологическое воспитание обучающихся.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части математического и общего естественнонаучного цикла, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Научные основы и принципы рационального природопользования. Правовые и социальные вопросы природопользования аспекты экологии. Экологическое право. Государственный контроль за состоянием окружающей среды. Экологический мониторинг. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды. Экологический паспорт предприятия

ЕН.03 Химия

1. **Цели освоения дисциплины:** получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов, освоение теоретических основ современной химии, её методологических подходов, сформирование представления о возможности применения закономерностей и методов химии в профессиональной деятельности техника-технолога мясной промышленности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части математического и общего естественнонаучного цикла, осваивается в 3 и 4 семестрах.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 192 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Введение. Основные понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение вещества, химическая связь. Вода, растворы, электролитическая диссоциация. Окислительно-восстановительные реакции. Классификация неорганических соединений и их свойства. Химические реакции. Металлы и неметаллы. Основы химической термодинамики. Химическая кинетика и катализ. Электрохимия

ЕН.04 Информатика

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов практических навыков по использованию средств вычислительной техники в деятельности специалиста.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части математического и общего естественнонаучного цикла, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Основные понятия теории информации. Технические средства реализации информационных процессов. Программное обеспечение персонального компьютера. Системное программное обеспечение. Обеспечение надёжности работы персонального компьютера и сохранности информации. Сетевые информационные технологии. Прикладное программное обеспечение. Алгоритмизация и программирование.

ЕН.05 Физика

1. **Цели освоения дисциплины:** получение фундаментального образования, способствующего дальнейшему развитию личности. Создание у студентов основ достаточно широкой теоретической подготовки в области физики, позволяющей ориентироваться в потоке научной и технической информации и обеспечивающей им возможность использования новых физических принципов в тех областях техники, в которых они специализируются

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части математического и общего естественнонаучного цикла, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 104 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Физические основы механики. Молекулярная физика. Термодинамика. Электричество и магнетизм. Колебания и волны. Оптика. Атомная и ядерная физика.

ОП.01 Инженерная графика

1. **Цели освоения дисциплины:** изучение элементов начертательной геометрий, черчения и инженерной графики.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 85 часов.

5. Содержание дисциплины: Конструкторская документация; оформление чертежей; элементы геометрии деталей; изображения, надписи, обозначения; аксонометрические проекции деталей; изображения и обозначения элементов деталей; изображение и обозначение резьбы; рабочие чертежи деталей; выполнение эскизов деталей машин; изображения сборочных единиц; сборочный чертеж изделий; элементы машинной графики.

ОП.02 Техническая механика

1. Цели освоения дисциплины: являются формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения, овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 3 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. Содержание дисциплины: Введение. Основные понятия и аксиомы статики. Сопротивление материалов основные положения. Методы сечений. Виды деформаций. Растяжение и сжатие. Детали машин основные понятия и определения. Соединение деталей. Общие сведения о передачах. Фрикционные передачи. Зубчатые передачи. Червячные передачи. Ременные передачи. Цепные передачи. Механизмы возвратно - поступательного и колебательного движений. Редукторы. Вариатор. Оси, валы и соединения.

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1. Цели освоения дисциплины: формирование компетенций, позволяющих выпускнику справляться с решением профессиональных задач, требующих подготовки в области электротехники и электроники.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. Содержание дисциплины: Основные законы электрических и магнитных цепей, конструкцию и принцип действия электрических машин и аппаратов, основы промышленной электроники; приемы и методы решения конкретных задач из различных областей электротехники, в том числе простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах; предполагает ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, используемыми в технологических лабораториях, понимание принципов их действия; предполагает умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование компетенций, направленных на использование в практической работе знаний о требованиях санитарного законодательства к предприятиям пищевой промышленности, к качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 и 5 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов из растительного сырья; гигиеническая характеристика основных компонентов продуктов из растительного сырья; основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды; загрязнение пищевых продуктов из растительного сырья ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки); методы контроля ксенобиотиков в продуктах питания, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов.

ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 3 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с анатомо-физиологическими основами функционирования органов, систем, и аппаратов органа и организма сельскохозяйственных животных.

ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области биохимии и микробиологии мяса и мясных продуктов для осуществления профессиональной деятельности на производстве.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6,

ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Основные химические методы исследования мяса и мясных продуктов. Оценка степени выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов. Методы лабораторного исследования колбасных изделий и копченостей. Микробиология мяса и мясных продуктов.

ОП.07 Автоматизация технологии в профессиональной деятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** приобретение студентами знаний о принципах регулирования технологических процессов средствами автоматизации, умений анализировать работу устройства автоматического управления средней сложности, знаний элементов общей теории регулирования, приобретение навыков работы с контрольно-измерительными приборами, знание схем автоматизации технологических процессов.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 5 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4 ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 85 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Введение. Основные понятия и определения автоматизации. Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса. Основные теории автоматического регулирования. Автоматизация типовых процессов пищевых производств.

ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** овладение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, обладание навыками работы с компьютером как средством управления информацией.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4 ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 60 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации; технические и программные средства реализации информационных процессов.

ОП.09 Метрология и стандартизация

1. **Цели освоения дисциплины:** приобретение студентами знаний по теории и практике метрологии и стандартизации, формирование у студентов умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами по метрологии и стандартизации, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений проблем, возникающих в коммерческих и других направлениях деятельности; формировать умение оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 8 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 62 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Ключевые понятия дисциплины. Основы стандартизации. Методологические основы стандартизации и технического регулирования. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации и принципы технического регулирования. Техническое регулирование. Основы метрологии. Структурные элементы метрологии. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг.

ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** сформировать умение использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность, защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 5 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 60 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Право и закон. Основные виды хозяйственных договоров. Труд и социальная защита. Особенности разрешения экономических споров в арбитражном суде. Административное право.

ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. **Цели освоения дисциплины:** сформировать у студентов научное экономическое мировоззрение, умение анализировать экономические ситуации и закономерности поведения хозяйственных субъектов в условиях рыночной экономики.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 5 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Предмет экономической теории, ее разделы. Экономические системы. Экономические блага и ресурсы. Собственность. Предпринимательство. Рыночный механизм. Спрос, предложение, эластичность. Конкуренция. Фирма и ее поведение. Производство и издержки фирмы, выручка, цена.

ОП.12 Охрана труда

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование теоретических знаний и практических умений о создании безопасных и безвредных условий труда на каждом

рабочем месте, юридической грамотности специалистов, способных обеспечить жизнь и здоровье работников в процессе трудовой деятельности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 8 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 60 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Основы охраны труда. Трудовая деятельность человека. Основные принципы обеспечения охраны труда. Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда. Государственное регулирование в сфере охраны труда. Государственные нормативные требования по охране труда. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда. Основы управления охраной труда в организации. Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности.

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 7 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 80 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Человек и среда обитания. Техносфера. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Негативные факторы техносферы. Опасности технических систем и защита от них. Качественный и количественный анализ опасностей. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности.

ОП.14 Концептуальные основы здорового питания людей

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов фундаментальных знаний химического состава пищевого сырья и готовой продукции, функционально-технологических свойств компонентов пищи, пищевых и биологически активных добавок, их роль в конструировании качества продуктов питания, механизмах физико-химических, биохимических и микробиологических изменений, стабилизации свойств продуктов питания в ходе технологического процесса, методах анализа сырья и пищевых продуктов, основ рационального питания.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-4.3 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с составом и строением химических соединений, функциями пищевых веществ и их значением, превращением пищевых веществ в процессе производства, хранения и переработки пищи, основами теории питания, принципами составления рецептур и рационов.

ОП.15 Пищевые БАД и консерванты в производстве продуктов питания

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области применения пищевых добавок.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 90 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Классификация пищевых добавок; пищевые красители натуральные и синтетические, цветокорректирующие материалы; загустители, гелеобразователи; пищевые поверхностно-активные вещества; подслащивающие вещества; консерванты; пищевые антиокислители; ароматизаторы; биологически активные вещества; функциональные свойства пищевых добавок; биологически активные добавки.

ОП.16 Введение в специальность

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование мировоззрения, привитие интереса к своей профессии, быстрой адаптации студентов к условиям обучения в вузе, профессиональных компетенций с аспектами технологических задач.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 4 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-1.1, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 52 часа.

5. **Содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных со специальностью «Технология мяса и мясных продуктов».

ОП.17 Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов системы знаний о правилах и порядке проведения сертификации мяса и мясных продуктов.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 5 семестре.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-1.1, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 40 часов.

5.Содержание дисциплины: Орган по сертификации систем качества. Процедура сертификации системы качества предприятия.

ОП.18 Процессы и аппараты

1. Цели освоения дисциплины: обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии; подготовка студентов к решению вопросов, связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, осваивается в 7,8 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-1.4, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 115 часа.

5. Содержание дисциплины: Основные положения и теории подобия; механические процессы: измельчение, сортирование, тепловые процессы, основные законы теплопередачи; конденсаторы и конденсация; массообменные процессы, основные теории массопередачи; абсорбция и адсорбция; мембранные процессы: микрофльтрация, ультрафльтрация, обратный осмос; мембранные аппараты.

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

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в приемке всех видов скота, птицы и кроликов;
- производить убой скота, птицы и кроликов;
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 575 часов.

5. Содержание модуля: Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли. Состав, свойства мяса и мясных продуктов. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Классификация предприятий и выпускаемой продукции. Организация основного и вспомогательного производства. Транспортирование сырья на предприятия мясной отрасли. Проведение убоя скота, птицы и кроликов. Убой и маркировка скота. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Первичная переработка туш. Технологическое оборудование первичного цеха и птищецеха. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов. Компоновка технологических линий.

***МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:
технология первичной переработки продукции животноводства***

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в приемке всех видов скота;
- производить убой скота;
- вести процесс первичной переработки скота;
- обеспечивать работу технологического оборудования цеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 100 часов.

5. Содержание модуля: Приемка всех видов скота. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли. Состав, свойства мяса и мясных продуктов. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убоя скота. Убой и маркировка скота. Проведение процесса первичной переработки скота. Первичная переработка туш. Технологическое оборудование цеха. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш. Компоновка технологических линий.

***МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:
технология переработки мяса птицы***

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в приемке всех птицы;
- производить птицы;
- вести процесс первичной переработки птицы;
- обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 147 часов.

5. Содержание модуля: Приемка всех видов птицы. Состав, свойства мяса птицы. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убоя птицы. Убой и маркировка птицы. Проведение процесса первичной переработки птицы. Первичная переработка птицы. Технологическое оборудование птицепеха. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях. Оборудование цеха убоя птицы. Оборудование для холодильной обработки мяса. Компоновка технологических линий.

***МДК.01.03 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:
технология первичной переработки мяса кроликов***

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в приемке всех кроликов;
- производить убой кроликов;

- вести процесс первичной переработки кроликов;
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 121 час.

5. Содержание модуля: Приемка всех видов кроликов. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли. Состав, свойства мяса и мясных продуктов. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Организация основного и вспомогательного производства. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убой кроликов. Убой и маркировка кроликов. Проведение процесса первичной переработки кроликов. Первичная переработка кроликов. Технологическое оборудование первичного цеха. Оборудование цеха убой и разделки кроликов. Оборудование цеха убой кроликов. Оборудование для холодильной обработки кроликов. Компоновка технологических линий.

МДК.01.04 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в приемке всех видов баранины и оленины;
- производить убой баранины и оленины;
- вести процесс первичной переработки баранины и оленины;
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 82 часа.

5. Содержание модуля: Приемка всех видов баранины и оленины. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли. Состав, свойства мяса и мясных продуктов. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Организация основного и вспомогательного производства. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убой баранины и оленины. Убой и маркировка баранины и оленины. Проведение процесса первичной переработки баранины и оленины. Первичная переработка туш баранины и оленины. Технологическое оборудование первичного цеха. Оборудование цеха убой и разделка туш. Оборудование для холодильной обработки мяса. Компоновка технологических линий.

МДК.01.05 Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- в оборудовании для оглушения, обескровливания, забеловки и съемки шкуры (у свиней шпарка и опалка для удаления щетины), извлечения внутренних органов, распилки туш, взвешивания;
- производить убой скота, птицы и кроликов;
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;

-обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК-1.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 125 часов.

5. Содержание модуля: Организация основного и вспомогательного производства. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убоя скота, птицы и кроликов. Убой и маркировка скота. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. Первичная переработка туш. Технологическое оборудование первичного цеха и птищецеха. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов. Компоновка технологических линий.

УП.01.01 Учебная практика (ПМ.01)

1. Цели освоения практики: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку УП, осваивается в 4 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии первичной переработки скота, птицы, кроликов; с организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций; формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы. Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.

УП.01.02 Учебная практика (ПМ.01)

1. Цели освоения практики: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку УП, осваивается в 4 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии обработки продуктов убоя; с организацией и

ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций; формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы. Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

- 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 топлёных жиров, сухих животных кормов и технологического жира;

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

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

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

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 6, 7 и 8 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 221 час.

5. Содержание модуля: Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Технологический процесс обработки продуктов убоя. Технология обработки субпродуктов. Выработка эндокринно-ферментного сырья. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха. Производство пищевых и топлёных жиров. Производство животных кормов. Переработка крови убойных животных. Оборудование цеха обработки субпродуктов. Оборудование цеха обработки кишечного сырья. Оборудование цеха обработки продуктов из крови. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь: вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и

технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать: методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 126 часов.

5. Содержание модуля: Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Технологический процесс обработки продуктов убоя. Технология обработки субпродуктов. Выработка эндокринно-ферментного сырья. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха. Производство пищевых и топленых жиров. Производство животных кормов. Переработка крови убойных животных. Оборудование цеха обработки субпродуктов. Оборудование цеха обработки кишечного сырья. Оборудование цеха обработки продуктов из крови. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

МДК.02.02 Переработка субпродуктов

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: обработки субпродуктов, ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; 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.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 45 часов.

5. Содержание модуля: Технологический процесс обработки продуктов убоя. Технология обработки субпродуктов. Выработка эндокринно-ферментного сырья. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха. Производство пищевых и топленых жиров. Производство животных кормов. Переработка крови убойных животных.

МДК.02.03 Оборудование для обработки субпродуктов

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь: вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать: методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 8 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ПК-2.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 50 часов.

5. Содержание модуля: Оборудование цеха обработки субпродуктов. Оборудование цеха обработки кишечного сырья. Оборудование цеха обработки продуктов из крови. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

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

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

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

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

-производить контроль качества готовой продукции;

-готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

-выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

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

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

-устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 и 8 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 610 часов.

5. Содержание модуля: Технология производства колбасных изделий. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. Технологический процесс колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий, измельчения мясного сырья, посола мяса, перемешивания и смешивания мясных продуктов. Оборудование для шприцевания колбасной оболочки, формирования колбас и термической обработки колбасных изделий. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. Технология производства копченых изделий. Технология производства полуфабрикатов. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.

МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 и 8 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 138 часов.

5. Содержание модуля: Технология производства колбасных изделий. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. Технологический процесс колбасных изделий. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой.

МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить изделия к реализации; выявлять брак, допущенный при производстве копченых изделий и

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

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 и 8 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 121 час.

5. Содержание модуля: Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. Технология производства копченых изделий. Технология производства полуфабрикатов.

МДК.03.03 Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: 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; осуществлять подготовку основного и вспомогательного сырья при производстве колбас и копченостей.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 130 часов.

5. Содержание модуля: Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбас и копченостей. Подготовка основного сырья при производстве колбас и копченостей. Подготовка вспомогательных материалов при производстве колбас и копченостей. Теоретические основы производства колбас и копченостей.

МДК.03.04 Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 7 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3.3, ПК-3.4 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 134 час.

5. Содержание модуля: Технология производства колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий, измельчения мясного сырья, посола мяса, перемешивания и смешивания мясных продуктов. Оборудование для шприцевания колбасной оболочки, формирования колбас и термической обработки колбасных изделий. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.

МДК.03.05 Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки

Цели освоения дисциплины: формирование у студентов представления о системах контроля и управления на производствах мяса и мясопродуктов. Ознакомление с методами безопасности сырья и готовой продукции на всех этапах производства, методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 8 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции выпускника: ПК-3.1 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 87 часов.

5. Содержание дисциплины: Введение. Структура и организация производственного контроля на предприятии. Понятие «качества продукции». Комплексная оценка и управление качеством продуктов отрасли. Система стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции. Нормативные документы. Ветеринарно-санитарный контроль и санитария мясо- и птицеперерабатывающего производства. Технохимический контроль на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях. Контрольно-критические точки. Карты контроля. Прослеживаемость безопасности и качества мяса и мясных продуктов

УП.03.01 Учебная практика (ПМ.03)

1. Цели освоения практики: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку УП, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии производства колбасных изделий; с организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций; формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы. Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Цели освоения практики: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку «Практики», осваивается в 7 и 8 семестрах.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 252 часа.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии переработки и первичной обработки скота, птицы, кроликов, с организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций; Формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы. Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков:

- 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.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 1 и 2 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 114 часов.

5. Содержание модуля: Организация сельскохозяйственного производства. Управление структурным подразделением организации. Организация трудовых отношений на с/х производстве. Организация отраслей животноводства. Организация маркетинга и АХО предприятия. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве.

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации

1. Цели освоения модуля: освоение студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков: 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.

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 8 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 78 часов.

5. Содержание модуля: Организация сельскохозяйственного производства. Управление структурным подразделением организации. Организация трудовых отношений на с/х производстве. Организация отраслей животноводства. Организация маркетинга и АХО предприятия. Менеджмент в сельскохозяйственном производстве.

МДК.04.02 Документирование управленческой деятельности

1. Цели освоения модуля: формирование знаний и навыков по организации работы с организационно-распорядительной и информационно-справочной документацией, регламентирующей деятельность должностных лиц организации, функции и процедуры управления в организации

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-2, ОК-5, ОК-6, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 36 часов.

5. Содержание модуля: охватывает круг вопросов, организацией работы с организационно-распорядительной и информационно-справочной документацией, регламентирующей деятельность должностных лиц организации, функции и процедуры управления организации

ПК.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Цели освоения модуля: приобрести практический опыт: правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш; уметь: производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднее-тазовую; производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш; соблюдать границы отделения частей туши при разделке; последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; знать: анатомическое строение туш всех видов скота; типы сочленений костей скелета; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; правила и схему разделки; наименование частей туш; границы отделения частей туши при разделке; отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; требования действующих стандартов на готовую продукцию; виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

2. Место модуля в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 4, 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения модуля: в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 429 часа.

5. Содержание модуля: Техника и технология консервирования. Технология деликатесных мясных продуктов. Производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки. Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов.

МДК.05.01 Техника и технология консервирования

1. Цели освоения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний в области консервного производства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 4 и 5 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-3.2, ПК-3.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 141 час.

5. Содержание дисциплины: Введение. Теоретические основы консервирования: основное сырье консервного производства, микрофлора сырья и готовых консервов, причины порчи консервированных продуктов, подготовка сырья к консервированию, тара и упаковка, способы фасовки и герметизации тары.

МДК.05.02 Технология производства полуфабрикатов из птицы

1. Цели освоения дисциплины: формирование представления о технологической характеристике сырья и промышленной технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд широкого ассортимента

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 111 часов.

5. Содержание дисциплины: Классификация полуфабрикатов. Технология производства натуральных полуфабрикатов: Технология производства панированных полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Технология производства пельменей. Технология производства фасованного мяса. Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Условия хранения и транспортировки полуфабрикатов.

МДК.05.03 Технология деликатесных мясных продуктов из птицы

1. Цели освоения дисциплины: формирование представления о технологической характеристике сырья и промышленной технологии производства деликатесов из мяса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 92 часа.

5. Содержание дисциплины: Классификация деликатесов. Технология производства деликатесной продукции: карпаччо, буженины, копченой продукции, рулетов, стейка. Контроль качества деликатесной продукции. Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Условия хранения и транспортировки деликатесов.

МДК.05.04 Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы

Цели освоения дисциплины: изучение основных современных принципов переработки мяса и мясопродуктов, формирование теоретических знаний и практических навыков по современным технологиям производства мясной продукции и хранения мяса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к профессиональному циклу профессионального модуля, осваивается в 5 и 6 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-2.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 85 часов.

5. Содержание дисциплины: Введение. Основные принципы современной технологии мяса и мясопродуктов. Технологические особенности подготовки сырья. Технологические показатели и товарные характеристики. Технология эмульгированных мясопродуктов. Пищевые покрытия мяса и мясопродуктов. Интенсивные современные способы обработки сырья при посоле. Современные принципы процесса реструктурирования. Особенности производства реструктурированных мясопродуктов из нетрадиционного сырья.

УП.05.01 Учебная практика (ПМ.05)

1. Цели освоения практики: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством колбасных изделий, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку УП, осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1; ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии производства колбасных изделий; с организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций; формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы. Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Цели освоения практики: приобретение студентами опыта организационной работы, навыков в осуществлении контроля за производственными процессами и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку «Практики», осваивается в 6 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения практики составляет 216 часов.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для дипломной работы.

ПДП Производственная практика (преддипломная)

1. Цели освоения практики: приобретение студентами опыта организационной работы, навыков в осуществлении контроля за производственными процессами и таким образом навыков и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП СПО: относится к блоку «Практики», осваивается в 8 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость освоения практики составляет 144 часа.

5. Содержание практики: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для дипломной работы, Сбор данных, необходимых для выполнения дипломной работы, получить навыки в оценке и анализе производственно-технологических и экономических показателей работы предприятия, регулировании технологическими процессами, овладеть основами методики сбора информации для дипломного проектирования.

Государственная итоговая аттестация

1. Цели аттестации: определения практической и теоретической подготовленности студента к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом

2. Место аттестации в структуре ОПОП СПО: относится к блоку «Государственной итоговой аттестации», осваивается в 8 семестре.

3. Требования к результатам освоения практики: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-4.5 согласно ФГОС СПО.

4. Объем практики: Общая трудоемкость аттестации составляет 216 часов.

5. Содержание практики: итоговая государственная аттестация включает защиту дипломной работы.