

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.01 История России по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

Организовывать работу коллектива и команды;

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

Описывать значимость своей профессии;

знания:

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Приемы структурирования информации;

Современную научную и профессиональную терминологию;

Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

Особенности социального и культурного контекста;

Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение компетенций ОК-1; ОК-2; ПК 3.1; ПК 3.4

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 52 часа

4. Формы контроля Промежуточная аттестация – экзамен, 2 семестр

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

Умения

-Определять необходимые источники информации;

-Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной

тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

- Описывать значимость своей профессии;
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

знания:

- Приемы структурирования информации; Особенности социального и культурного контекста;
- Правила оформления документов и построения устных сообщений;
- Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- Особенности произношения;
- Правила чтения текстов профессиональной направленности.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение компетенций ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК 1.2; ПК 2.3

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 52 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 1,2 семестр.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Определять необходимые ресурсы;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

Определять задачи для поиска информации;

Определять необходимые источники информации;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Организовывать работу коллектива и команды;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Описывать значимость своей профессии (специальности);

Соблюдать нормы экологической безопасности;

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

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности);

знания:

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

Приемы структурирования информации;

Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

Пути обеспечения ресурсосбережения;

Основы здорового образа жизни;

Средства профилактики перенапряжения.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; ПК 2.2; ПК 3.3

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 84 часа

4. Формы контроля экзамен, 1 семестр.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

СГ.04 Физическая культура по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Организовывать работу коллектива и команды;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Описывать значимость своей профессии (специальности);

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

Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности);

знания:

Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

Основы здорового образа жизни;

Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций ОК 04, ОК 06, ОК 08.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 142 часа

4. Формы контроля 1-4 семестр-зачет, 5 семестр-дифференцированный зачет

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.05 Основы бережливого производства по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Определять необходимые ресурсы;

Определять задачи для поиска информации;

Оценивать практическую значимость результатов поиска;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

знания:

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

Основы проектной деятельности;

Принципы бережливого производства.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-7.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 52 часа

4. Формы контроля экзамен, 2 семестр

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.06 Основы финансовой грамотности по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью социально-гуманитарного цикла обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Выделять наиболее значимое в перечне информации;
Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;
Применять современную научную профессиональную терминологию; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Презентовать бизнес-идею;
Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
знания:
Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
Современная научная и профессиональная терминология;
Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
Правила разработки бизнес-планов;
Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
Правила оформления документов и построения устных сообщений;
Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 34 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 5 семестр

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.07 Основы предпринимательской деятельности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Учебная дисциплина СГ.07 «Основы предпринимательской деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Уметь

У 3.2.01 Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде

У 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

У 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации;

Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения

профессиональных задач

Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию

Уо 03.05 Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план

Уо 03.08 Презентовать бизнес- идею

Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

Уо 6.01 описывать значимость своей профессии (специальности)

Знать

З 3.2.01 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения

З 3.4.01 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

З 3.4.02 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология

Зо 03.04 Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа

4. Формы контроля экзамен, 3 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

СГ.08 Русский язык и культура речи 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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: учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла., осваивается в 1 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника: ОК-5; ОК-9 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 32 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.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

СГ.09 Профилактика зависимого поведения 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Цели освоения дисциплины: формирование системы научных понятий и научно упорядоченных базовых представлений обо всех существенных аспектах психологии

здоровья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла., осваивается в 1 семестре.

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

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 32 часа.

5. Содержание дисциплины: Аддиктология как отрасль научного знания. Зависимость: понятие, классификация. Основные понятия зависимого поведения. Классификация зависимого поведения. Социально-психологические предпосылки зависимого поведения. Классификация социальных факторов, способствующих формированию зависимого поведения. Психобиологические факторы. Профилактика зависимого поведения. Основные подходы к профилактике зависимости. Основной комплекс профилактических мероприятий

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, входящей

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Управлять работой коллектива исполнителей;

Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Выделять наиболее значимое в перечне информации;

Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

знания:

Основные приемы организации работы исполнителей;

Формы документов, порядок их заполнения;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

Приемы структурирования информации;

Возможные траектории профессионального развития и самообразования;

Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

Правила оформления документов и построения устных сообщений;

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 66 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 1 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 02 Процессы и аппараты по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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 во 2 и 3 семестре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующих компетенций ОК-1; ОК-2 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 142 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: микрофильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос; мембранные аппараты.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке;

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Определять этапы решения задачи;

Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

- Определять необходимые ресурсы;
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- Определять задачи для поиска информации;
- Определять необходимые источники информации;
- Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- Выделять наиболее значимое в перечне информации;
- Оценивать практическую значимость результатов поиска;
- Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- Применять современную научную профессиональную терминологию;
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- знания:**
- Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;
- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- Приемы структурирования информации;
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Основы проектной деятельности;
- Правила оформления документов и построения устных сообщений;
- Правила чтения текстов профессиональной направленности.
- Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК-1; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
- 3. Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 50 часа
- 4. Формы контроля** дифференцированный зачет, 4семестр

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.04 Автоматизация технологических процессов по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Определять необходимые источники информации;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;

знания:

Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Приемы структурирования информации;

Современная научная и профессиональная терминология;

Основы проектной деятельности;

Правила оформления документов и построения устных сообщений;

Правила чтения текстов профессиональной направленности.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ПК 1.2; ПК 3.2

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 50 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 4семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии по специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Учебная дисциплина 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения является обязательной частью технологического цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Уметь

- Уо 01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Уо 01.02 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- Уо 02.01 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
- Уо 02.02 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
- Уо 04.01 Организовывать работу коллектива и команды;
- Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
- Знать**
- Зо 01.01 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- Зо 02.01 Приемы структурирования информации;
- Зо 02.02 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
- Зо 04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
- Зо 04.02 Основы проектной деятельности
- 3. Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа
- 4. Формы контроля** экзамен, 4 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.06 Концептуальные основы здорового питания населения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.06 Концептуальные основы здорового питания населения является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии компетенций ОК 2, ОК 4, ПК 2.3

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

Цель дисциплины: формирование у студентов представления об основных принципах здорового питания, роли работников пищевой промышленности в формировании пищевых привычек населения и организации здорового питания.

Задачи:

- закрепление в сознании студентов необходимости в обеспечении здоровым питанием всех групп населения;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области науки о здоровом питании для профилактики хронических неинфекционных заболеваний населения;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по внедрению принципов здорового питания в практическую деятельность.

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

-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

-осуществлять подбор продуктов для сбалансированного питания;

-правильно составлять суточный рацион питания для различных групп населения;

- внедрять принципы здорового питания в практическую деятельность;
- применять полученные навыки для профилактики хронических заболеваний населения.

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

- основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания, лечебно-профилактическое питание, лечебно-профилактические свойства продуктов:

- основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения;

- энергетическую ценность пищи и энергетический обмен;

- пищевую ценность продуктов питания;

- физиологические основы составления пищевых рационов;

- профилактическое и лечебное питание;

- виды щажения желудочно-кишечного тракта в диетическом питании;

- способы специальной технической обработки продуктов при организации диетического питания,

- гигиеническую оценку процессов кулинарной обработки пищи:

- особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте;

- детское питание, питание студентов, особенности технологии блюд для детей раннего детского и дошкольного возраста;

- организацию питания людей при стихийных бедствиях;

- различие питание мужчин и женщин; правильный и рациональный выбор продуктов

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 114 часа

4. Формы контроля экзамен, 1 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.07 Подготовка специй и материалов при производстве мясной продукции по специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Дисциплина «Подготовка специй и материалов при производстве мясной продукции» включена в ОПОП, общепрофессиональный цикл. Реализация в дисциплине «Подготовка специй и материалов при производстве мясной продукции» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» должна формировать следующие компетенции ПК 1.1.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

Цель дисциплины – состоит в формировании у студентов прочных знаний и умений в области в технологических процессах подготовки специй и материалов при производстве мясной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных нормативных документов, при приемке специй и материалов;

- приобретение навыков в разработке и организации ресурсосберегающих технологий производства мясной продукции, производственного контроля специй и материалов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества мясной готовой продукции;

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий производства мясной продукции.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Знать

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.03 Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 82 часа

4. Формы контроля экзамен, 1 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.08 Биологическая безопасность пищевых систем по специальности 19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем» включена в ОПОП-П, общепрофессиональный цикл. Реализация в дисциплине «Биологическая безопасность пищевых систем» требований ФГОС СПО, ОПОП-П СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, должна формировать следующие компетенции:

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

Цель дисциплины – Целью изучения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем», является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству пищевой ценности продукции, оптимизация технологического процесса на основе энерго и ресурсосберегающих технологий.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение нормативных документов по контролю безопасности продовольственного сырья;

- познание основных источников загрязнения продуктов питания ксенобиотиками химического и микробиологического происхождения;

- изучение метаболизма чужеродных соединений;

- изучение антиалиментарных факторов питания и экологических аспектов применения пищевых добавок;

- овладение механизмами детоксикации ксенобиотиков в организме человека;

- овладение методами контроля качества и безопасности мяса, мяса птицы и мясной продукции;

- совершенствование технологического процесса с целью производства качественной продукции питания.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и

знания

Уметь

У 2.1.01 проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов

У 2.3.02 определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

Знать

З 2.1.01 параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов

З 2.3.02 способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 2 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.09 Охрана труда по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.09 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: умения:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции: ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методики оценки условий труда и травмобезопасности.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет, 2семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью профессионального цикла обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-4;

Перечень профессиональных компетенций: ПК 1.1; ПК 1.2

В результате освоения дисциплины профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
-------------------------	---

Уметь	<p>Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;</p> <p>Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
Знать	<p>Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;</p> <p>Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;</p> <p>Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;</p> <p>Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.</p>

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 348 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет – 1,2семестр, экзамен – 3,4 семестр.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью профессионального цикла обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

4. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства

продуктов питания из мясного сырья и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-4;

Перечень профессиональных компетенций: ПК 1.1; ПК 1.2

В результате освоения дисциплины профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками

- Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь

- Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо- костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

знать

- Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
- Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 274 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет – 2-4 семестр, контрольная работа – 5 семестр.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
МДК.01.03 Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их
переработки по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

1. Область применения программы

Дисциплина «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки» является частью дисциплин профессионального цикла подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки», является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства мяса кролика баранины и оленины, а так же продуктами их переработки, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи освоения дисциплины:

- совершенствование технологического процесса с целью производства качественной продукции питания;

- технологий переработки мяса кролика и продуктов его переработки;
- технологий переработки мяса оленины и продуктов его переработки;
- технологий переработки мяса баранины и продуктов его переработки;
- выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение компетенций ОК-1; ПК 1.1; ПК 1.2

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 124 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет- 4семестр, контрольная работа – 3 семестр.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
МДК.01.04 Технологическое оборудование для переработки пищевой продукции из
мясного сырья по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

1. Область применения программы

Учебная дисциплина МДК 01.04 Технологическое оборудование для переработки пищевой продукции из мясного сырья является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-4;

Перечень профессиональных компетенций: ПК 1.1; ПК 1.2

В результате освоения дисциплины профессионального модуля обучающийся

должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части Уо 01.03 определять этапы решения задачи	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 2	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 4	Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 основы проектной деятельности
ПК 1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	Н 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 190 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет- 3-5 семестр

Аннотация

к рабочей программе практики

УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья соответствующих общих компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ППССЗ в части освоения вида деятельности (ВД): ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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

иметь практический опыт (навыки):

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.03 Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.02 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.04 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 324 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет-2,3 семестр

Аннотация
к рабочей программе практики
ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья, соответствующих общих компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен: иметь практический опыт (навыки):

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных, мяско-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; иметь практический опыт (навыки):

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных, мяско-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного

сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мяско-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мяско-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет-4 семестр

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой
мясной продукции по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью профессионального цикла обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04

Перечень профессиональных компетенций: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Владеть навыками</p>	<p>Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; Контроль производственных стоков и выбросов; Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки; Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;</p>
<p>Уметь</p>	<p>Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке; Определять состояние производственных стоков и выбросов Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки; Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; социальном контексте;</p>

	<p>Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>
Знать	<p>Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья; Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья; Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке; Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов; Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки; Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современная научная и профессиональная терминология; Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Пути обеспечения ресурсосбережения; Принципы бережливого производства</p>

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 134 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет-5 семестр

Аннотация

к рабочей программе практики

ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

ПП.02.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из

мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья - Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - Контроль производственных стоков и выбросов - Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки - Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья - Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке - Определять состояние производственных стоков и выбросов - Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки - Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - Определять этапы решения задачи; - Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или спомощью наставника)

	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи для поиска информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; - Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - Применять современную научную профессиональную терминологию; - Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
--	---

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет-4 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

Дисциплина «Организация работы структурного подразделения» является частью профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой организации и экономики сельскохозяйственного производства.

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК- 1-3), профессиональных компетенций (ПК 3.1-3.5) выпускника.

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Целью дисциплины «Организация работы структурного подразделения» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области управления подразделением организации для технико-технологов.

Задачи дисциплины заключаются в приобретении знаний по управлению организации, организационно-экономическим и правовым основам сельских товаропроизводителей, прогрессивным способам организации внутрихозяйственных экономических отношений, системе животноводства, технике и прогрессивной технологии производства продукции и др.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- организацию производственных и технологических процессов с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
- особенности структуры и функционирования небольших производств;
- производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного

документооборота, учета и отчетности.

Уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

Владеть:

- планированием и анализом производственных показателей организации;
- участием в управлении трудовым коллективом;
- ведением документации установленного образца

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 50 часов

4. Формы контроля дифференцированный зачет-5 семестр

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

**МДК 03.02 Документирование управленческой деятельности по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

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 4 семестре.
3. **Требования к результатам освоения модуля:** в результате освоения модуля формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2; ОК-9; ПК 3.5 согласно ФГОС СПО.
4. **Объем модуля:** общая трудоемкость модуля составляет 32 часа.
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.

Аннотация

к рабочей программе практики

**УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения**

1. Область применения программы

УП.03.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт (навыки):

Владеть навыками

- Н 3.1.01/ ПО 3.1.01 Планирования работы структурного подразделения;
- Н 3.2.01/ ПО 3.2.01 Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- Н 3.3.01/ ПО 3.3.01 Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ;
- Н 3.3.02/ ПО 3.3.02 Принятия управленческих решений;
- Н 3.4.01/ ПО 3.4.01 Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- Н 3.5.01/ ПО 3.5.01 Составление и ведение учётно-отчётной документации.

Уметь

- У 3.1.01 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У 3.2.01 Вести табель учета рабочего времени работников;
- У 1.2.02 Рассчитывать заработную плату;
- У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей;
- У 3.3.02 Управлять работой коллектива исполнителей;
- У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У 3.5.01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать

- З 3.1.01 Методику расчета выхода продукции;
- З 3.2.01 Порядок оформления табеля учета рабочего времени; З 1.2.02 Методику расчета заработной платы;
- З 3.3.01 Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- З 3.3.02 Основные приемы организации работы исполнителей;
- З 3.4.01 Методики расчета экономических показателей;
- З 3.5.01 Формы документов, порядок их заполнения.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет-5 семестр

Аннотация

к рабочей программе практики

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 по специальности 19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

ПП.03.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «Обеспечение деятельности структурного подразделения» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт

- Н 3.1.01/ ПО 3.1.01 Планирования работы структурного подразделения;
- Н 3.2.01/ ПО 3.2.01 Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- Н 3.3.01/ ПО 3.3.01 Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ;
- Н 3.3.02/ ПО 3.3.02 Принятия управленческих решений;
- Н 3.4.01/ ПО 3.4.01 Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;
- Н 3.5.01/ ПО 3.5.01 Составление и ведение учётно-отчётной документации.

уметь

- У 3.1.01 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У 3.2.01 Вести табель учета рабочего времени работников;
- У 1.2.02 Рассчитывать заработную плату;
- У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей;
- У 3.3.02 Управлять работой коллектива исполнителей;
- У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У 3.5.01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет-5 семестр

Аннотация

к рабочей программе профессионального цикла

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397

Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы по специальности 19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

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, груднореберную, 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 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 2.1 согласно ФГОС СПО.

4. Объем модуля: общая трудоемкость модуля составляет 284 часа.

5. Содержание модуля: Технология производства продукции из мяса птицы
Производственная практика по ПМ.04.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
МДК 04.01 Технология производства продукции из мяса птицы по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции выпускника: ОК-1; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1 согласно ФГОС СПО.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 128 часов.

5. Содержание дисциплины: Приемка всех видов птицы. Состав, свойства мяса птицы. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли. Вспомогательные материалы мясной отрасли. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли. Проведение убой птицы. Убой и маркировка птицы. Проведение процесса первичной переработки птицы. Первичная переработка птицы. Технологическое оборудование птицецефа. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях. Оборудование цеха убой птицы. Оборудование для холодильной обработки мяса. Компоновка технологических линий. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Условия хранения и транспортировки продукции из мяса птицы.

Аннотация
к рабочей программе практики
ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

1. Область применения программы

ПП.04.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ .04 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2;

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

Уметь

- Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- Проводить сдачу приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
- Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

3. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа

4. Формы контроля дифференцированный зачет-4 семестр

Аннотация

к рабочей программе ГИА

ГИА.01 Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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 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 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5 согласно ФГОС СПО.

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

5. Содержание практики: итоговая государственная аттестация включает защиту дипломного проекта (работы), демонстрационный экзамен.