

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 15:46:25

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566b00701e1b82172735a19

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

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н. И. Вавилова»**

Финансово-технологический колледж

Аннотации

**к рабочим программам дисциплин и профессиональных модулей
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»**

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по УП: 2023

Срок получения образования по ОП: 2 г 10 м

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.01 Русский язык
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению
- эстетическое воспитание:
эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

метапредметных:

- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
- овладение универсальными коммуникативными действиями:
совместная деятельность:
 - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
 - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
 - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
 - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
 - овладение универсальными регулятивными действиями:
принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
 - признавать свое право и право других людей на ошибки;
 - развивать способность понимать мир с позиции другого человека

- овладение универсальными коммуникативными действиями:

общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию
- овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду

предметных:

- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач
- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате
- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку
- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)
- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст,

графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое)

- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе

- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)

- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 04, ОК 05, ОК 09

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины 80 ч.

в т.ч. в форме практической подготовки 6 ч

в т.ч. теоретическое обучение 28 ч.

практические занятия 34 ч.

Промежуточная аттестация 12 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен.

6. Составитель

Трунилина Н.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.02 Литература
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

- осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;
- сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;
- осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;
- знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;

- сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;
- сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
- владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий;
- умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств;
- сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;
- владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров;
- умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК05, ОК06, ОК09.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 100 ч.,

в т.ч. в форме практической подготовки – 14 ч.,

в т. ч. теоретическое обучение – 44 ч.

практические занятия – 42 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

6. Составитель

Фомина К.С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.03 История
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы
- в части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка
- в части патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде
- в части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности;
- в области духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
- в области эстетического воспитания: способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства
- в области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
- в области ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

метапредметных:

- овладение универсальными учебными познавательными действиями
- базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
- базовые исследовательские действия: выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения
- овладение универсальными регулятивными действиями

самоорганизация: способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень

принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности

самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей

- овладение универсальными коммуникативными действиями

общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств

совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

предметных:

- уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

- владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени

- уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.)

- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации

отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России)

- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры

- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы

- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.

- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм

- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории

- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 4 – 6.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины 136 ч.

вт.ч. в форме практической подготовки 10 ч.

в т. ч. теоретическое обучение 90 ч.

практические занятия 46 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

6. Составитель

Сапрыкин Р.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.04 Обществознание
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;
- в части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- в части патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- в части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности;
- в области духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- в области эстетического воспитания: способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- в области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- в области ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

метапредметных:

- овладение универсальными учебными познавательными действиями:
базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
базовые исследовательские действия: выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- овладение универсальными регулятивными действиями:

самоорганизация: способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- овладение универсальными коммуникативными действиями:

общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

предметных:

сформированность знаний об:

- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;

- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

- конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;

- владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

- готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

- оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01 - ОК 07, ОК 09.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 72 ч.

Основное содержание: 52 ч.

в т.ч. теоретическое обучение: 30 ч.

практические занятия: 22 ч.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля): 20 ч.
в т.ч. теоретическое обучение: 8 ч.

практические занятия: 12 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

6. Составитель

Сидорова Н.И., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.05 География
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

В части трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,

В области ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

В области духовно-нравственного воспитания:

- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

В части гражданского воспитания:

- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

В области экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

Овладение универсальными регулятивными действиями:

г) принятие себя и других людей:

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;

В области эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других

народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду

Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.

предметных:

- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
 - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
 - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства;
 - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
 - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;
 - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);
 - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов;
 - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования;
 - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников;
 - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
- и Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01. – ОК 07.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины 72

в т.ч. в форме практической подготовки 8

в т. ч. теоретическое обучение 42

практические занятия 22

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

6. Составитель

Шохина Н.В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.06 Иностранный язык по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность
«Производство продуктов питания
из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Производство продуктов питания из мясного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части гражданского воспитания: формирование гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

в части патриотического воспитания: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

- в части духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; формирование нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развитие способности понимания мира с позиции другого человека.

в части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства,

трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность, интерес к различным сферам профессиональной деятельности;

метапредметных:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные): совместная деятельность: понимание и использование преимущества командной и индивидуальной работы; принятие целей совместной деятельности, организация и координация действий по ее достижению: составление плана действий, распределение ролей с учетом мнений участников для обсуждения результатов совместной работы; координация и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществление позитивного стратегического поведения в различных ситуациях, проявление творчества и воображения, инициативность.

- способность использования этих навыков в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

- овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые исследовательские действия:

овладение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявление причинно-следственных связей и актуализация задачи, выдвижение гипотезы ее решения, нахождение аргументов для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике.

- овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые исследовательские действия:

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применение различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, овладение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду,

в области ценности научного познания:

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

- работа с информацией: овладение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельное осуществление поиска, анализа, систематизация и интерпретация информации различных видов и форм представления; создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбор оптимальной формы представления и визуализации; оценка достоверности, легитимности информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использование

средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению: самостоятельное формулирование и актуализация проблемы, рассмотрение ее всесторонне; установление существенных признаков или оснований для сравнения, классификации и обобщения; определение цели деятельности, установление параметров и критериев их достижения; корректировка деятельности, оценка соответствия результатов целям, оценка рисков последствий деятельности; развитие креативного мышления при решении жизненных проблем; выявление закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях.

предметных:

- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: умение вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создание устных связанных монологических высказываний (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14–15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передача основного содержания прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устное представление в объеме 14-15 фраз результатов выполненной проектной работы;

аудирование: восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимание представленной в них информации;

письменная речь: заполнение анкет и формуляров, с сообщением о себе основных сведений, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного

текста или дополняя информацию в таблице; представление результатов выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; овладение правилами чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

- овладение социокультурными знаниями и умениями: знание/понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использование лексико-грамматических средств с учетом этих различий; знание/понимание и использование в устной и письменной речи наиболее употребительной тематической фоновой лексики и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); овладение базовыми знаниями о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представление родной страны и ее культуры на иностранном языке; проявление уважения к иной культуре; соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;

- развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использование приобретенных умений и навыков в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использование иноязычных словарей и справочников, в том числе информационно-справочных систем в электронной форме.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины – 72 ч.

в т. ч. практические занятия – 52 ч.

в т. ч. в форме практической подготовки – 20 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

6. Составитель

Курбанова О. В., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.07 Математика
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами а соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремления проявлять качества творческой личности;
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности;
- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;
- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширить опыт деятельности экологической направленности;
- сформированность мировоззрения соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

метапредметных:

- умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.
- сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- сформированность эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

предметных:

- владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
- умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
- умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;
- умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;
- умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их

системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

- умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

- умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

- умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

- умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

- умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

- умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

- умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

- умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	232
в т. ч. теоретическое обучение	144
практические занятия	44
практические занятия в форме практической подготовки	32
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен.

6. Составитель

Бось В.Ю, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.08 Информатика
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- гражданского воспитания;
- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, – способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный – выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

метапредметных:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

предметных:

- умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;
- наличие представлений о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;
- умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;
- умение строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;
- умение использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); умение использовать деревья при анализе и построении кодов и

для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; умение строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

– понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;

– владение универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;

– умение разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;

– умение создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины **144**

в т.ч. в форме практической подготовки **72**

в т.ч. теоретическое обучение **16**

практические занятия **54**

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

6. Составитель

Рукавишников А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.09 Физическая культура
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностные результаты

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
 - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности;
 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
 - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
 - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению, составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников
- обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
 - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;
 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
 - потребность в физическом совершенствовании, занятиях-оздоровительной деятельностью;

метапредметные результаты

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- давать оценку новым ситуациям;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- проблемы с четом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

предметные результаты

-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК.01; ОК.04; ОК.08.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины - 72 часа

в т. ч. в форме практической подготовки – 16 часов

в т. ч. теоретическое обучение - 12 часов

практические занятия – 44 часа

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

6. Составитель

Татаринов А.С. преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности;
- сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствовать языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию; памятникам, традициям народов России, достижения России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное непринятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельности;
- активное непринятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью

метапредметных:

Базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствия результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

Базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;
- уметь интегрировать знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике;

Работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных, и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

Овладение универсальными регулятивными действиями;

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

Самоконтроль:

-использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

-уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеха, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

Совместная деятельность:

-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

Овладение универсальными регулятивными действиями:

Принятие себя и других людей:

-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других людей на ошибки;

-развивать способность понимать мир с позиции другого человека;

-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

предметных:

-сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

- знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

- сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

- знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

- сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

- знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01-04,06-08., ПК 2.1,2.3.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч. теоретическое обучение	20
в т.ч. практические занятия	36

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

6. Составитель

Трышкин Д.В., преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.11 Физика
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание духовных ценностей русского народа;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- готовность к труду, осознание ценностей мастерства, трудолюбие;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в политкультурном мире;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

метапредметных:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий; понимание физической сущности явлений микромира, макромира и мегамира, роли физики и астрономии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- сформированность умений распознавать физические явления и объяснять их на основе изученных законов;
- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующим физическими процессы;
- владение закономерностями, законами и теориями; уверенное использование законов закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
- умение учитывать границы применения изученных физических моделей при решении физических задач;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, проводить исследование зависимостей физических величин, объяснять полученные результаты и делать выводы; соблюдать правила безопасности труда при проведении исследований с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;
- сформированность умения решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников; умение использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, развитие умений критического анализа получаемой информации;
- овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ПК 1.2., ПК 2.3.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины 108ч.

в т.ч. в форме практической подготовки 10 ч.

в т. ч. теоретическое обучение 86 ч.

практические занятия (лаб. работы) 4 ч.

контрольные работы 8 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

6. Составитель

Сурина Т.Ю., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.12 Биология
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

в области ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

в области экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

метапредметных:

- умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

— координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

— осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

базовые логические действия:

— самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

— устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

— определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

— выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

— вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

— развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

базовые исследовательские действия:

— владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

— выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

— анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

— уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

— уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

— выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

— способность их использования в познавательной и социальной практике;

овладение универсальными учебными познавательными действиями:

— работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

— создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

— использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

— владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

— готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

овладение универсальными коммуникативными действиями:

— совместная деятельность:

— понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

— выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

— принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

— оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

овладение универсальными регулятивными действиями:

- принятие себя и других людей;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

предметных:

— сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

— умение владеть системой биологических знаний, которая включает:

основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);

биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;

— законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж.Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

— сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

— умение выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и

разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

— приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

— сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

— умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

— сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

— принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;

— сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

— умение выделять существенные признаки: биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 1, 2, 4, 7; ПК.2.2; ПК.2.3.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины 144 часа

в т.ч. в форме практической подготовки 24 часа

в т. ч. теоретическое обучение 68 часов;
практические занятия 32 часа
лабораторные занятия 12 часов
контрольные работы 8 часов

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

6. Составитель

Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.13 Химия
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность "Производство продуктов питания
из мясного сырья"

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

личностных:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.

метапредметных:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

предметных:

- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические

сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;
- сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и """, кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);
- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;
- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с

понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
- уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;
- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;
- уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
- уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;
- владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
- уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;
- уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины 144 ч

в т.ч. в форме практической подготовки 22 ч

в т. ч. теоретическое обучение 38 ч

практические занятия 42 ч

лабораторные занятия 30 ч

Промежуточная аттестация 12 ч

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен.

6. Составитель

Бриж Т.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.01 История России по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. 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 элементов общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	12
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 3 семестр

6. Составитель: Сапрыкин Роман Вячеславович, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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);

Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

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 элементов общих компетенций ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	132
в т.ч. в форме практической подготовки	132
Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	132
Самостоятельная работа (если есть)	-

Промежуточная аттестация (если выделены
часы на экзамен) -

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – зачёт, 4 семестр; дифференцированный зачёт, 6 семестр

6. **Составитель:** Сурменова Елена Владимировна, преподаватель колледжа,
Коннова Ольга Константиновна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство
продуктов питания из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. 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 элементов общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины

в т.ч. в форме практической подготовки

68

48

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

20

практические занятия

48

Самостоятельная работа (если есть)

-

Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)

-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 4 семестр

6. Составитель: Родыгин Александр Александрович, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.04 Физическая культура по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. 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.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	110
в т.ч. в форме практической подготовки	106

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	106
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – зачёт, 4 семестр; дифференцированный зачёт, 6 семестр

6. **Составитель:** Татаринов Алексей Станиславович, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.05 Основы бережливого производства по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство
продуктов питания из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. 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 элементов общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 3 семестр

6. **Составитель:** Перфилова Анастасия Владимировна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.06 Основы финансовой грамотности по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство
продуктов питания из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного цикла.

3. 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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	20

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16

практические занятия	20
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – зачёт, 4 семестр

6. **Составитель:** Гнетова Анна Александровна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.01 Введение в специальность по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью дополнительного 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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины

в т.ч. в форме практической подготовки	30
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 2 семестр

6. Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности по
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,
направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 3.3, ПК 3.5.

4. Объём учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	36

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	36
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 2 семестр

6. **Составитель:** Мельниченко Мария Петровна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Рассчитывать выход продукции в ассортименте;

рассчитывать заработную плату;

Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

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

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

Определять необходимые источники информации;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Выделять наиболее значимое в перечне информации;

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

Использовать современное программное обеспечение;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

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

знания:

Методику расчета выхода продукции;

Порядок оформления табеля учета рабочего времени;

Структуру издержек производства и пути снижения затрат;

Методики расчета экономических показателей;

Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

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

Приемы структурирования информации;

Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

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

Современная научная и конструкторская терминология;

Правила оформления документов и построения устных сообщений.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 и ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1.

4. Объем учебной дисциплины	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	56
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	56
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6
5. Формы контроля	
Промежуточная аттестация – экзамен, 3 семестр	
6. Составитель: Руковишников Андрей Алексеевич, преподаватель колледжа	

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.04 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство
продуктов питания из мясного сырья»

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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 2.1.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	32

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, 3 семестр

6. **Составитель:** Кучнова Оксана Антоновна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 05 Инженерная графика по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью дополнительного 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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

Управлять работой коллектива исполнителей;

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

Определять необходимые источники информации;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Выделять наиболее значимое в перечне информации;

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

Использовать современное программное обеспечение;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

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

знания:

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

Основные приемы организации работы исполнителей;

Формы документов, порядок их заполнения;

Приемы структурирования информации;

Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

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

Современная научная и конструкторская терминология;

Правила оформления документов и построения устных сообщений.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК 02, ОК 03, ОК 05 и ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины

84

в т.ч. в форме практической подготовки

78

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	78
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 3 семестр

6. Составитель: Овчинникова Татьяна Вячеславовна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.06 Процессы и аппараты по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;

Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

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:

Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;

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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 4.1, ПК 4.2.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	40

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	40
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, 4 семестр

6. **Составитель:** Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.07 Автоматизация технологических процессов по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения, направленность
«Производство продуктов питания из мясного сырья»

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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины

в т.ч. в форме практической подготовки	32
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6
5. Формы контроля	
Промежуточная аттестация – экзамен, 4 семестр	
6. Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа	

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом
производстве по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного
сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью дополнительного 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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

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

Определять лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Определять лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

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

Определять задачи для поиска информации;

Определять необходимые источники информации;

Выделять наиболее значимое в перечне информации;

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

Применять современную научную профессиональную терминологию;

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

знания:

Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;

Способы и методы определения лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

Способы и методы определения лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

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

Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Приемы структурирования информации;

Современная научная и профессиональная терминология;

Правила оформления документов и построения устных сообщений.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 и ПК 2.1, ПК 2.3.

4. Объем учебной дисциплины	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	36
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	36
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6
5. Формы контроля	
Промежуточная аттестация – экзамен, 3 семестр	
6. Составитель: Голубева Елена Александровна, преподаватель колледжа	

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного
сырья»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью дополнительного 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 в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

Вести табель учета рабочего времени работников;

Рассчитывать заработную плату;

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

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

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

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

Определять задачи для поиска информации;

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

Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

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 (специальности);

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

Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

знания:

Порядок оформления табеля учета рабочего времени;

Методика расчета заработной платы;

Формы документов, порядок их заполнения;

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

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

Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

Содержание актуальной нормативно-правовой документации;

Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

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;

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 и ПК 3.2, ПК 3.5.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	40

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	40
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 3 семестр

6. Составитель: Лобанова Наталия Владимировна, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции
на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания
из мясного сырья по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

Перечень профессиональных компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2.

В результате освоения 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

<p>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.</p>

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной программы профессионального модуля	860
в т.ч. в форме практической подготовки	610
Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля	
МДК 01.01	170
МДК 01.02	252
МДК 01.03	72
Учебная практика	
Производственная практика	72
Самостоятельная работа (если есть)	288
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

Формы контроля:

МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья – экзамен, 4 семестр;

МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – экзамен, 6 семестр; курсовая работа – 6 семестр;

МДК 01.03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясopодуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясopодуктов Оператор по производству колбас – экзамен, 6 семестр;

УП. 01.01 Учебная практика – дифференцированный зачет, 5 семестр

ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет, 6 семестр

ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 6 семестр

Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых
продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства
и обращения на рынке по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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 03, ОК 07.

Перечень профессиональных компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	<p>Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Определять этапы решения задачи;</p> <p>Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>Определять задачи для поиска информации;</p> <p>Определять необходимые источники информации;</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>
<p>Знать</p>	<p>Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;</p> <p>Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья;</p> <p>Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;</p> <p>Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;</p> <p>Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>

	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
--	---

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной программы профессионального модуля	300
в т.ч. в форме практической подготовки	216

Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля	
МДК 02.01	150
Учебная практика	36
Производственная практика	108
Самостоятельная работа (если есть)	
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

Формы контроля:

МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья – экзамен, 5 семестр;

УП. 02.01 Учебная практика – дифференцированный зачет, 4 семестр

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет, 5 семестр

ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 5 семестр

Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения, направленность «Производство продуктов питания
из мясного сырья»

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, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2.Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05.

Перечень профессиональных компетенций: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> Планирования работы структурного подразделения; Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения; Принятия управленческих решений; Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; Составление и ведение учётно-отчётной документации.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> Рассчитывать выход продукции в ассортименте; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату; Организовать работу коллектива исполнителей; Управлять работой коллектива исполнителей; Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> Методику расчета выхода продукции; Порядок оформления табеля учета рабочего времени; Методику расчета заработной платы; Структуру издержек производства и пути снижения затрат; Основные приемы организации работы исполнителей; Методики расчета экономических показателей; Формы документов, порядок их заполнения.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной программы профессионального модуля	294
в т.ч. в форме практической подготовки	208

Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля	
МДК 03.01	144
Учебная практика	36
Производственная практика	108
Самостоятельная работа (если есть)	
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

Формы контроля:

МДК 03.01 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения – экзамен, 6 семестр;

УП. 03.01 Учебная практика – дифференцированный зачёт, 5 семестр

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт, 6 семестр

ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 6 семестр

Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления
технологических процессов по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов
питания из мясного сырья»

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью профессионального цикла дополнительного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2.Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **ВДд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.

Перечень профессиональных компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Уметь	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов; Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 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; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
Знать	Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Возможности работы автоматизированных систем управления

	<p>технологических процессов; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Современная научная и профессиональная терминология; Основы проектной деятельности; Правила оформления документов и построения устных сообщений; Принципы бережливого производства; Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>
--	--

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной программы профессионального модуля	258
в т.ч. в форме практической подготовки	198

Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля	
МДК 04.01	108
Учебная практика	36
Производственная практика	108
Самостоятельная работа (если есть)	
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

Формы контроля:

МДК 04.01 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения – экзамен, 6 семестр;

УП. 04.01 Учебная практика – дифференцированный зачёт, 5 семестр

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт, 6 семестр

ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 6 семестр

Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа