

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2025 15:45:36

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566b00701e16a2172735a19

**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**

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по УП: 2022

Срок получения образования по ОП: 1 г 10 м

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

1. Область применения программы

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

Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	12
Самостоятельная работа (если есть)	4
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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	130
Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	130
Самостоятельная работа (если есть)	2

Промежуточная аттестация (если выделены
часы на экзамен) -

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – зачёт, 2 семестр; дифференцированный зачёт, 4 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

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, 2 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

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, 2 семестр; дифференцированный зачёт, 4 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

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	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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, 2 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

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

36

18

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

14

практические занятия

18

Самостоятельная работа (если есть)

4

Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)

-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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

Объём образовательной программы учебной

дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	26
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной

дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	54
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	54
Самостоятельная работа (если есть)	4
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6
5. Формы контроля	
Промежуточная аттестация – экзамен, 1 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

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. Объём учебной дисциплины

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

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	32
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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	74

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

теоретическое обучение	6
практические занятия	74
Самостоятельная работа (если есть)	4
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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	34

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – экзамен, 2 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

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. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины

72

в т.ч. в форме практической подготовки

32

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

30

практические занятия

32

Самостоятельная работа (если есть)

2

Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)

6

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – экзамен, 2 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

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. Объём учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	52

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	52
Самостоятельная работа (если есть)	6
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – экзамен, 1 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

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	38

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	38
Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 1 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

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 продуктов питания из мясного сырья;

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

Количество часов на освоение профессионального модуля:

Объем образовательной программы профессионального модуля	860
в т.ч. в форме практической подготовки	606
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, 2 семестр;

МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – экзамен, 4 семестр; курсовая работа – 4 семестр;

МДК 01.03. Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной промышленности, 17920 Резчик мясных субпродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных субпродуктов Оператор по производству колбас – экзамен, 4 семестр;

УП. 01.01 Учебная практика – дифференцированный зачет, 3 семестр

ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет, 4 семестр

ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 4 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

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</p>

	<p>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> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в</p>

	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, 3 семестр;

УП. 02.01 Учебная практика – дифференцированный зачет, 2 семестр

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет, 3 семестр

ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 3 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

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, 4 семестр;

УП. 03.01 Учебная практика – дифференцированный зачёт, 3 семестр

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт, 4 семестр

ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 4 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

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	<p>Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов</p>
Уметь	<p>Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;</p> <p>Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</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>Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>
Знать	<p>Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p>

	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
--	---

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, 4 семестр;

УП. 04.01 Учебная практика – дифференцированный зачёт, 3 семестр

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт, 4 семестр

ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю – экзамен, 4 семестр

Составитель: Зацаринин Анатолий Анатольевич, преподаватель колледжа