

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 15:47:46

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: 1 г 10 м**

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

## **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, 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. Объем учебной дисциплины**

|  |            |
|--|------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | <b>132</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>130</b> |

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

|   |            |
|---|------------|
| теоретическое обучение                                      | -          |
| практические занятия  | <b>130</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)                          | <b>2</b>   |
| Промежуточная аттестация (если выделены<br>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, 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.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>4. Объём учебной дисциплины</b>  |           |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины                                    | <b>68</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>48</b> |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |           |
| в т. ч.:  |           |
| теоретическое обучение  | <b>20</b> |
| практические занятия  | <b>48</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | -         |
| Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)                              | -         |
| <b>5. Формы контроля</b>  |           |
| <b>Промежуточная аттестация</b> – дифференцированный зачёт, 2 семестр                 |           |
| <b>6. Составитель:</b> 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                                    | <b>110</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>106</b> |
|   |            |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |            |
| в т. ч.:  |            |
| теоретическое обучение  | <b>4</b>   |
| практические занятия  | <b>106</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | <b>-</b>   |

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, 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                                    | <b>36</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>16</b> |
|   |           |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |           |
| в т. ч.:  |           |
| теоретическое обучение  | <b>18</b> |
| практические занятия  | <b>16</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | <b>2</b>  |

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, 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

в т.ч. в форме практической подготовки

**36**

**20**

Объем 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, 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.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>4. Объём учебной дисциплины</b>  |           |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины                                    | <b>36</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>18</b> |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |           |
| в т. ч.:  |           |
| теоретическое обучение  | <b>14</b> |
| практические занятия  | <b>18</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | <b>4</b>  |
| Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)                              | <b>-</b>  |
| <b>5. Формы контроля</b>  |           |
| <b>Промежуточная аттестация</b> – дифференцированный зачёт, 1 семестр                 |           |
| <b>6. Составитель:</b> 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**

|  |           |
|--|-----------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | <b>36</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>26</b> |

Объём 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, 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 | <b>72</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>54</b> |

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

|  |           |
|--|-----------|
| теоретическое обучение                                   | <b>6</b>  |
| практические занятия                                     | <b>54</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)                       | <b>4</b>  |
| Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен) | <b>6</b>  |

**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, 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. Объём учебной дисциплины**

|  |           |
|--|-----------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | <b>54</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>32</b> |

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

|  |           |
|--|-----------|
| в т. ч.:   |           |
| теоретическое обучение                                   | <b>20</b> |
| практические занятия                                     | <b>32</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)                       | <b>2</b>  |
| 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, 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

|   |           |
|---|-----------|
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>74</b> |
| Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |           |
| в т. ч.:  |           |
| теоретическое обучение  | <b>6</b>  |
| практические занятия  | <b>74</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | <b>4</b>  |
| 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, 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. Объём учебной дисциплины**

|  |           |
|--|-----------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | <b>72</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>34</b> |

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

#### **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, 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 | <b>72</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>32</b> |

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

|  |           |
|--|-----------|
| теоретическое обучение                                   | <b>30</b> |
| практические занятия                                     | <b>32</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)                       | <b>2</b>  |
| Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен) | <b>6</b>  |

**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, 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. Объём учебной дисциплины**

|  |           |
|--|-----------|
| Объём образовательной программы учебной дисциплины | <b>96</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | <b>52</b> |

Объём 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, 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                                    | <b>72</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки  | <b>38</b> |
| <br>  |           |
| Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем |           |
| в т. ч.:  |           |
| теоретическое обучение  | <b>32</b> |
| практические занятия  | <b>38</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)  | <b>2</b>  |
| 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, 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:

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

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

|  |            |
|--|------------|
| Объем образовательной программы        | <b>860</b> |
| профессионального модуля               | <b>606</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки |            |



|   |     |
|---|-----|
| 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 и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 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, 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:**

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

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

|  |            |
|--|------------|
| Объем образовательной программы профессионального модуля | <b>300</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки                   | <b>216</b> |

|   |     |
|---|-----|
| 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 зачёт, 2 семестр

**ПП.02.01** Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт, 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, 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:**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Владеть навыками</b> | Планирования работы структурного подразделения;<br>Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;<br>Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения;<br>Принятия управленческих решений;<br>Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива;<br>Составление и ведение учётно-отчётной документации.                          |
| <b>Уметь</b>            | Рассчитывать выход продукции в ассортименте;<br>Вести табель учета рабочего времени работников;<br>Рассчитывать заработную плату;<br>Организовать работу коллектива исполнителей;<br>Управлять работой коллектива исполнителей;<br>Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;<br>Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. |
| <b>Знать</b>            | Методику расчета выхода продукции;<br>Порядок оформления табеля учета рабочего времени;<br>Методику расчета заработной платы;<br>Структуру издержек производства и пути снижения затрат;<br>Основные приемы организации работы исполнителей;<br>Методики расчета экономических показателей;<br>Формы документов, порядок их заполнения.   |

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

|  |            |
|--|------------|
| Объем образовательной программы профессионального модуля | <b>294</b> |
| в т.ч. в форме практической подготовки                   | <b>208</b> |

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

**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, 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 **ВД.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:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Владеть навыками</b> | Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов;<br>Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов   |
| <b>Уметь</b>            | Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;<br>Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);<br>Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;<br>Применять современную научную профессиональную терминологию;<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;<br>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;<br>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| <b>Знать</b>            | Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;<br>Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br>Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;<br>Современная научная и профессиональная терминология;<br>Основы проектной деятельности;<br>Правила оформления документов и построения устных сообщений;<br>Принципы бережливого производства;<br>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы   |

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

|   |            |
|---|------------|
| Объем образовательной программы профессионального модуля              |            |
| в т.ч. в форме практической подготовки                                |            |
|   | <b>258</b> |
|   | <b>198</b> |
| Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля |            |
| МДК 04.01   | <b>108</b> |
| Учебная практика  | <b>36</b>  |
| Производственная практика   | <b>108</b> |
| Самостоятельная работа (если есть)                                    |            |
| Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)              | <b>6</b>   |

**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