

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное, бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»  
АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**



**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**Махачкала -2023**

**АННОТАЦИЯ К  
ПРОГРАММЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
(Демонстрационный экзамен)  
для специальности  
среднего профессионального образования  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» ГИА позволяет решить комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и время прохождения производственной практики;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовки выпускников.

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся. Оценочные средства разработаны для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);
- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности сформированными на основе профессиональных стандартов:

Виды деятельности	компетенции, соответствующие видам деятельности
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

<p>организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (повыбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.  ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
<p>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.  ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>
<p>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
<p>обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.  ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  3.3. Организовывать работу трудового коллектива.  3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.  ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Структура задания для процедуры ГИА.**

Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Программой ГИА предусмотрено проведение демонстрационного экзамена и защита выпускной квалификационной работы.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 216 час:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 72 час.;
- проведение демонстрационного экзамена – 36 час.;
- подготовка выпускной квалификационной работы – 72 час.;
- защита выпускной квалификационной работы – 36 час.

**АННОТАЦИЯ**  
**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**(Защита дипломной работы)**  
**для специальности**  
**среднего профессионального образования**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» ГИА позволяет решить комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и время прохождения производственной практики;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовки выпускников.

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся. Оценочные средства разработаны для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);
- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

- обеспечение деятельности структурного подразделения.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности сформированными на основе профессиональных стандартов:

Виды деятельности	ые компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2

<p>организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.  ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
<p>организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (повыбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.  ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
<p>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.  ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>
<p>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования</p>
	<p>качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
<p>обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>



	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.
--	---

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Структура задания для процедуры ГИА.**

Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ, руководителей, консультантов за студентами оформляется приказом ректора ФГБОУ Дагестанский ГАУ. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента и план-график выполнения выпускной квалификационной работы.

### **2.2. Порядок проведения процедуры ГИА**

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов;

- ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программой ГИА предусмотрено проведение демонстрационного экзамена и защита выпускной квалификационной работы.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 216 час:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 72 час.;

- проведение демонстрационного экзамена – 36 час.;
- подготовка выпускной квалификационной работы – 72 час.;
- защита выпускной квалификационной работы – 36 час.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Работа выполняется по заказу работодателя, либо специфики теоретической подготовки.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**МДК 01.01 Технология обвалки мяса**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ЖИЛОВКИ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная дисциплина «Технология обвалки мяса» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл МДК.04.02.

**1.3. Цели и задачи дисциплины: «Технология обвалки мяса»**

**Цель дисциплины** - формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков по технологии жиловки мяса и субпродуктов, дать студентам глубокие знания получения качественной продукции, которое осуществляется государственной системой стандартизации.

**Задачи дисциплины** - освоение основных понятий по технологии жиловки мяса и субпродуктов на основе физических, механических и других способов воздействия на сырье, прогрессивным направлениям совершенствования качества и ассортимента производимой продукции, принципиальным путям развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать:**

- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
- технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

**Уметь:**

- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной)

- перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- **ПК-2.2.** – Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- **ПК-3.3.** – Организовывать работу трудового коллектива;
- **ПК-3.4.** – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов.

#### **1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 5 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на  
автоматизированных технологических линиях  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Технология производства продуктов питания из мясного сырья на**  
**автоматизированных технологических линиях»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная дисциплина «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины: «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»**

**Цель дисциплины** - формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, дать студентам знания получения качественной продукции, которые осуществляются государственной системой стандартизации, выявление всех полезных свойств продукции, установление наиболее рациональных способов ее использования для обеспечения высокого качества продукции и доведения до минимума потерь в процессе продвижения от производителя к потребителю.

**Задачи дисциплины состоят в изучении:**

- технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье;
- прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции;
- принципиальных путей развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии;
- классификации и характеристики основных видов мясного сырья;
- технологического оборудования и процессов производства;
- требований к качеству мясного сырья и готовому продукту;

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест уоя в хозяйствах;

- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;
- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
- основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
- порядок реализации продуктов переработки;
- стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
- химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
- классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
- технологическое оборудование и процессы производства;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

**Уметь:**

- организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
- правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
- применять методы оценки качества мясного сырья топленых жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
- определять состав, свойства и качество мясной продукции;
- рассчитывать рецептуры производства мясных продуктов;
- организовать теххимический контроль мясного сырья и мясных продуктов;
- исследовать состав и свойства мяса и мясных продуктов;
- производить органолептическую оценку качества мясного сырья и мясных продуктов
- составлять технологические схемы производства мясных продуктов;
- консервировать мясо и мясную продукцию;
- производить колбасные изделия;
- производить мясные копчености;
- производить мясные баночные консервы;
- производить мясные полуфабрикаты, оценивать их качество.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

- **ОК-2** – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

- **ОК-3** – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ОК-6** – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

- **ОК-7** – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- **ОК-8** – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

- **ОК-9** – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- **ПК -1.1.** – Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 230 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 220 часов.

**1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 3 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из**  
**мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания**  
**животного происхождения**

**1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» являются:

- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;
- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;
- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов.

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к вариативной части.

**3. Объем дисциплины**

Объем ПМ «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» составляет 654 час.

**Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** –экзамен, 6 семестр.







**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**МДК.03.01 Управление структурным подразделением**  
**организации**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения (далее МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

*иметь практический опыт:*

- ПО<sub>1</sub> -планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ПО<sub>2</sub>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ПО<sub>3</sub> -принятия управленческих решений;

*уметь:*

- У<sub>1</sub> -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У<sub>2</sub> -вести табель учета рабочего времени работников;
- У<sub>3</sub>-рассчитывать заработную плату;
- У<sub>4</sub> -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У<sub>5</sub> -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У<sub>6</sub> -организовывать работу коллектива исполнителей;
- У<sub>7</sub> -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У<sub>8</sub> -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

*знать:*

- З<sub>1</sub> -принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- З<sub>2</sub> -основные приемы организации работы исполнителей;
- З<sub>3</sub> -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды;
- З<sub>4</sub> -дисциплинарные процедуры в организации;
- З<sub>5</sub> -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- З<sub>6</sub> -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- З<sub>7</sub> -формы документов порядок их заполнения;
- З<sub>8</sub> -методику расчета выхода продукции;
- З<sub>9</sub> -порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З<sub>10</sub> -методику расчета заработной платы;
- З<sub>11</sub> -структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З<sub>12</sub> -методики расчета экономических показателей.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 03. Организация работы структурного подразделения**

всего –**452** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **452** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **302** часов;

самостоятельной работы обучающегося –24 часа;

курсовая работа – **20** часов

и производственной практики –**108** часов.

**1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** –экзамен, 5 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
МДК.04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ЖИЛОВКИ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная дисциплина «Технология жиловки мяса и субпродуктов» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл МДК.04.02.

**1.3. Цели и задачи дисциплины: «Технология жиловки мяса и субпродуктов»**

**Цель дисциплины** - формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков по технологии жиловки мяса и субпродуктов, дать студентам глубокие знания получения качественной продукции, которое осуществляется государственной системой стандартизации.

**Задачи дисциплины** - освоение основных понятий по технологии жиловки мяса и субпродуктов на основе физических, механических и других способов воздействия на сырье, прогрессивным направлениям совершенствования качества и ассортимента производимой продукции, принципиальным путям развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

***Знать:***

- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
- технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

***Уметь:***

- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);

- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- **ПК-2.2.** – Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- **ПК-3.3.** – Организовывать работу трудового коллектива;
- **ПК-3.4.** – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов.

#### **1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 6 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 05 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. Объем учебной дисциплины**

Объем образовательной программы учебной

дисциплины	114
в т.ч. в форме практической подготовки	44
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	54
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6
<b>5.    Формы контроля</b>	
<b>Промежуточная аттестация – экзамен.</b>	



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 08 Технология продуктов овцеводства**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1.1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Технология продуктов овцеводства»**

**1.2. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12.

**1.3. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина «Технология продуктов овцеводства» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл.

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

*Цель дисциплины* – формирование теоретических знаний о происхождении и биологические особенности овец, практических навыков по кормлению и содержанию, технологии производства продукции овцеводства и козоводства, методы разведения, организация племенной работы. разработки планов племенной работы на основе использовании современных технологий в профессиональной деятельности.

*Задачи дисциплины* – изучение теоретических основ происхождения овец, прародители, доместикация, биологические особенности, методам определения конституции, владеть практическими навыками изучение экстерьера, кормление и содержание, породы овец по направлению продуктивности, методы племенной работы, воспроизводство и выращивание молодняка, производство и переработка продукции овцеводства.

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Знать:*

современное состояние овцеводства, в России и за рубежом, способы содержания и кормления овец и коз разных половозрастных групп; факторы, влияющие на эффективное использование животных; технологию переработки и хранения продуктов овцеводства;

*Уметь:*

организовывать кормления и содержания, разведение овец; создать оптимальные условия для эффективного использования животных; разрабатывать, осуществлять и контролировать выполнение системы оценки племенных, производственных и продуктивных качеств овец.

*Владеть:*

- навыками определения качества продуктов овцеводства, переработки, правильного хранения, транспортировки и реализации продуктов овцеводства.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК 5** - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ПК 1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 122 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 116 часов.

**1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 4 семестр.



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 09 Технология продуктов птицеводства**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПЦ. 09 Технология продуктов птицеводства** является частью образовательной программы по специальности СПО: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профилизация учебной дисциплины **ОПЦ. 09 «Технология продуктов птицеводства»** изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» за счёт использования межпредметных связей с дисциплинами.

В рамках программы учебной дисциплины формируются общие компетенции:  
ОК – 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  
ПК – 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из местного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование у студентов теоретических и практических знаний основ воспроизводства;
- разведения и селекции;
- кормления и содержания;
- технологии производства яиц и мяса птицы;
- оценки качества производимой продукции в условиях промышленных птицеводств с учетом многообразия форм собственности.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами основных понятий птицеводства;
- методы разведения;
- содержания и кормления экономически выгодных пород и кроссов сельскохозяйственной птицы;
- технологию выращивания молодняка и производства яиц и мяса птицы на промышленной основе

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 118 часа,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося экзамен, 84 часа:  
лекции – 42, практические занятия – 42  
самостоятельной работы обучающихся – 26.

**1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 3 семестр

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 10 Технология продуктов пчеловодства**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по специальности СПО: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профилизация учебной дисциплины «Технология продуктов пчеловодства» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» за счёт использования межпредметных связей с дисциплинами.

В рамках программы учебной дисциплины формируются общие компетенции: ОК – 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ПК – 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из местного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование у студентов теоретических и практических знаний основ воспроизводства;

Цели дисциплины:

- содержание пчелиных семей;
- разведения и селекции пчел;
- кормления и содержания пчел;
- технологии производства продуктов пчеловодства;
- подготовку к зимовке и уход за пчелами зимой;

Задачи дисциплины:

- освоение студентами основных понятий пчеловодства;
- методы разведения пчел;
- составлять медовый баланс;
- определять состояние пчелиной семьи после зимовки;
- технологические и весенне-летние работы на пасеке;
- болезни и вредители пчел.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося экзамен, 72 часа: лекции – 34, практические занятия – 36 самостоятельной работы обучающихся – 26.

### **1.5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация – экзамен, 2 семестр.



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 13 Основы исследовательской деятельности**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Основы исследовательской деятельности».

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения «Основ исследовательской деятельности» с целью реализации ФГОС и образовательной программы учебной дисциплины среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре учебного плана:** программа дисциплины входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины Основы исследовательской деятельности способствует становлению индивидуальной образовательной траектории обучающихся через включение в образовательный процесс учебно-исследовательской деятельности, находящихся в тесной связи друг с другом и с содержанием учебных дисциплин, входящих в общеобразовательный цикл, на учебных занятиях, так и во внеурочной среде.

Содержание программы общепрофессиональной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» направлено на достижение следующих **цели и задач:**

**Цель** изучения дисциплины – сформировать у обучающихся комплекс знаний и умений по проведению исследований, разработке и оформлению результатов исследования.

**Задачи** изучения дисциплины:

- ознакомление со спецификой учебно-исследовательской деятельности;
- использование учебно-исследовательской деятельности в учебной деятельности;
- ознакомление с основными этапами учебно-исследовательской деятельности;
- научение методам проведения научных исследований;
- формирование умений публичной защиты работы.

**1.4. Основные виды деятельности и компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику проектов (рефератов), виды самостоятельных работ на учебном занятии, учитывая специфику программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций, предъявляемых ФГОС по реализуемым специальностям.

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.

### **1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – дифференцированный зачет, 2 семестр.





**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ.01 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	<b>98</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>34</b>
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>48</b>
практические занятия	<b>44</b>
Самостоятельная работа (если есть)	-
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	<b>6</b>

#### **5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 3 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ.03 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	96
в т.ч. в форме практической подготовки	26
Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	48
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-
<b>5.    Формы контроля</b>	
<b>Промежуточная аттестация –зачёт.</b>	

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ.03 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.12 Технология**  
**продуктов питания животного происхождения**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

**3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

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

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

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

Определять этапы решения задачи;

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

Определять необходимые ресурсы;

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

Определять задачи для поиска информации;

Определять необходимые источники информации;

Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;

Выделять наиболее значимое в перечне информации;

Оценивать практическую значимость результатов поиска;

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

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

Применять современную научную профессиональную терминологию;

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

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

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

**знания:**

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

Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке;

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

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  
 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  
 Приемы структурирования информации;  
 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;  
 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современная научная и профессиональная терминология; Основы проектной деятельности;  
 Правила оформления документов и построения устных сообщений; Правила чтения текстов профессиональной направленности.  
 Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК

2.1.

#### **4. Объем учебной дисциплины**

Объем образовательной программы учебной дисциплины	<b>108</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>60</b>
практические занятия	<b>48</b>
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	-

#### **5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – дифференцированный зачёт.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины ОПЦ. 04 Охрана труда**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.**

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Общие компетенции выпускника	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции выпускника	
ПМ. 01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства.
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки



	продукции животноводства.
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПМ. 02	Производство и первичная обработка продукции животноводства.
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ПМ. 03	Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПМ. 04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПМ. 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
  - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
  - контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
  - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- системы управления охраной труда в организации;
  - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
  - обязанности работников в области охраны труда;
  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
  - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
  - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников(персонала);
  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
  - порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч.методику оценки условий труда и травмобезопасности.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе в формате практической подготовки – 36 часов.

### **1.4. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – дифференцированный зачет, 6 семестр.



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины ОПЦ. 06 Товароведение и**  
**экспертиза мяса и мясных продуктов**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины: «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»**

**Цель дисциплины** - формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков по товароведению и экспертизе мяса и мясных продуктов, дать студентам глубокие знания получения качественной продукции, которое осуществляется государственной системой стандартизации.

**Задачи дисциплины** - освоение основных понятий по товароведению и экспертизе мяса и мясных продуктов на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье и готовую продукцию, прогрессивным направлениям совершенствования качества и ассортимента производимой продукции, принципиальным путям развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**Знать:**

- химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
- классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
- технологическое оборудование и процессы производства;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;
- химический состав и свойства готовых мясных продуктов
- социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции

**Уметь:**

- определять состав, свойства и качество мяса и мясной продукции;
- организовать теххимический контроль мяса и мясных продуктов;
- производить органолептическую оценку качества мяса и мясных продуктов;
- рассчитывать рецептуры производства мясных продуктов;
- составлять технологические схемы производства мясных продуктов;
- консервировать мясо и мясную продукцию;
- производить колбасные изделия, мясные копчености, мясные баночные консервы, мясные полуфабрикаты и оценивать их качество.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

- **ПК-2.3.** – Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов.

#### **1.4. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 1 семестр.



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 07 Технология рыбы и рыбопродуктов**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1.1.** Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12.

**1.2.** Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная дисциплина «Технология рыбы и рыбопродуктов» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины: «Технология рыбы и рыбопродуктов»**

*Цель дисциплины:* формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по технологии рыбопродуктов, дать студентам глубокие знания получения качественной продукции, которое осуществляется государственной системой стандартизации, выявление всех полезных свойств продукции, установление наиболее рациональных способов ее использования для обеспечения высокого качества продукции и доведения до минимума ее потерь в процессе продвижения от производства к потребителю.

*Задачи дисциплины состоят в изучении:*

- анатомического строения и классификации промысловых рыб;
- состава и свойств мяса промысловых рыб;
- товароведческой характеристики промысловых рыб;
- технологий переработки и хранения рыбы и рыбных товаров;
- определения качества сырья и готовой продукции; факторов, влияющих на качество рыбопродуктов, разумного их применения в практической деятельности;
- составления технологических схем производства рыбной продукции;
- разделывания рыбы;
- изготовления рыбных товаров;
- консервирования рыбы и рыбной продукции;
- определения товарного качества и оценивания стоимости партии продукции рыбного производства;
- определения основных направлений использования в зависимости от ее качества.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

*Знать:*

- анатомическое строение и классификацию промысловых рыб;
- состав и свойства мяса промысловых рыб;
- товароведческую характеристику промысловых рыб;
- технологию переработки и хранения рыбы и рыбных товаров;

*Уметь:*

- определять качество сырья и готовой продукции;
- составлять технологические схемы производства рыбной продукции;
- разделывать рыбу;
- изготавливать рыбные товары;
- консервировать рыбу и рыбную продукцию;
- определять товарное качество и оценивать стоимость партии продукции рыбного производства;

- определять основные направления использования в зависимости от ее качества.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 час., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 час.

1.5. **Формы контроля. Промежуточная аттестация** – экзамен, 4 семестр.



*Владеть:*

- навыками определения качества рыбы и рыбных продуктов, переработки рыбы, правильного хранения, транспортировки и реализации рыбопродуктов.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК 5** - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ПК 1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.6. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОПЦ. 11 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.11 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС (приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014 № 379, зарегистрирован в Минюсте 31.07.2014 г №33389) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.012 Технология продуктов питания животного происхождения

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина ОПЦ.11 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных является составной частью общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- определять топографическое положение, физиологию органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

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

- морфологию, строение, функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов.

#### **1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** –дифференцированный зачет, 1 семестр

# АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

## 1. Место рабочей программы в структуре ППССЗ

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (далее - программа) является частью ППССЗ специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

## 2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Практика имеет целью углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выпускной квалификационной работе.

## 3. Результаты производственной практики (преддипломной)

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение основных видов деятельности обучающихся, развитие общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, сформированных при изучении дисциплин, профессиональных модулей, при прохождении учебной и производственной (по профилю специальности) практик, а также собранный материал для выполнения дипломного проекта (работы).

В результате освоения программы производственной (преддипломной практики) выпускник должен обладать:

Общими компетенциями:

Код компетенций по ФГОС	Содержание общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

<b>Код компетенций по ФГОС</b>	<b>Содержание профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности</b>
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ВД 4	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Личностными результатами

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

**4. Объем времени на подготовку и проведение производственной практики (преддипломной):**

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки в соответствии с учебным планом. Продолжительность производственной практики 144 часа (4 недели).

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ПМ 02.01.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза по специальности 19.02.12**  
**Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. Цель и задачи учебной дисциплины**

**Целью изучения дисциплины** «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции

**Задачи дисциплины:**

способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступившего к изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», должно относиться знание анатомического и гистологического строения органов и тканей организма, нормальные и патологические физиологические процессы, происходящие в организме животных, умение готовить растворы различной концентрации, знание биохимических методов исследования органических веществ, умение работать с микроскопом, производить микробиологические посева, знание действия ядов на организм животных, владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как химия, биохимия сельскохозяйственной продукции, морфология и физиология сельскохозяйственных животных, микробиология, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для эффективного прохождения производственной практики, подготовки к итоговой аттестации и написания выпускной квалификационной работы.

**2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины**

Процесс изучения дисциплины микробиология направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.



ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

После изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» студент должен:

**знать:**

- требования, предъявляемые к убойным животным
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

**уметь:**

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;

**владеть:**

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования молока, яиц и меда.

### 3. Структура и содержание учебной дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 112 час.

**4.Формы контроля. Промежуточная аттестация** – экзамен во 2 семестре..

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ПМ. 01.01.02 Хранение и стандартизация продукции животноводства по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 01.01.02 Хранение и стандартизация продукции животноводства**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО (по отраслям),

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** специальные дисциплины по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.**

**1.3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

**С целью** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**Знать:**

- качественные характеристики и требования к безопасности продуктов животноводства, требования к маркировке продукции, способы использования в соответствии со сроками использования;
- требования нормативных документов на продукцию животноводства;
- современные технологии получения продукции животноводства, способы повышения её качества в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов, рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов;
- сущность, принципы, цели, задачи, функции и механизмы научных основ стандартизации и сертификации продуктов животноводства.

**Уметь:**

- проводить оценку качества и безопасности продуктов животноводства и давать обоснованное заключение;
- осуществлять контроль за технологическими процессами на предприятиях по переработке продукции и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществлять контроль качества продукции на всех этапах ее производства в соответствии с требованиями стандартов качества;
- использовать основные принципы стандартизации продуктов животноводства с целью безопасности и управления качеством животноводческой продукции;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **96** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **88** часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **88** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **8** часа;

**1.5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация** – экзамен, 2 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**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

**96**

в т.ч. в форме практической подготовки

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

**48**

практические занятия

**48**

Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)

**5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация – экзамен, 4 семестр.**

**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:**

<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</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><b>Знать</b></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	<b>654</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>252</b>

Объем образовательной программы по элементам профессионального модуля	
МДК 02.01	<b>350</b>
Учебная практика	<b>36</b>
Производственная практика	<b>144</b>
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	<b>6</b>

**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

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
ПМ.02.01.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПМ.02.01.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», квалификация базовой подготовки «Техник-технолог».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной**

профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 112 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часов;

**1.5. Формы контроля. Промежуточная аттестация – экзамен, 2 семестр.**



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

производственная практика дисциплины «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к профессиональным модулям (дисциплинам) и входит в профессиональный учебный цикл МДК.01.01.

1.3. Цели и задачи производственной практики дисциплины: «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»

**Цель производственной практики** - формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, дать студентам знания получения качественной продукции, которые осуществляются государственной системой стандартизации, выявление всех полезных свойств продукции, установление наиболее рациональных способов ее использования для обеспечения высокого качества продукции и доведения до минимума потерь в процессе продвижения от производителя к потребителю.

**Задачи производственной практики состоят в изучении:**

- технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье;
- прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции;
- принципиальных путей развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии;
- классификации и характеристики основных видов мясного сырья;
- технологического оборудования и процессов производства;
- требований к качеству мясного сырья и готовому продукту;

**В результате освоения** производственной практики студент должен:

**Знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;

- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест убоа в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;
- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоа;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
- основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
- порядок реализации продуктов переработки;
- стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
- химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
- классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
- технологическое оборудование и процессы производства;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

**Уметь:**

- организовать транспортировку животных для убоа на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
- правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
- применять методы оценки качества мясного сырья топлёных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
- определять состав, свойства и качество мясной продукции;
- рассчитывать рецептуры производства мясных продуктов;
- организовать теххимический контроль мясного сырья и мясных продуктов;
- исследовать состав и свойства мяса и мясных продуктов;
- производить органолептическую оценку качества мясного сырья и мясных продуктов
- составлять технологические схемы производства мясных продуктов;
- консервировать мясо и мясную продукцию;

- производить колбасные изделия;
- производить мясные копчености;
- производить мясные баночные консервы;
- производить мясные полуфабрикаты, оценивать их качество.

В результате освоения производственной практики студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

- **ОК-2** – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

- **ОК-3** – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ОК-6** – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

- **ОК-7** – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- **ОК-8** – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

- **ОК-9** – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- **ПК -1.1.** – Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы  
производственной практики:**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 4 зачетные единицы, 4 недели, 144 академических часов. При очной форме обучения производственная практика проводится на 2 курсе в 3 семестре.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	2/3
Всего, час./з.е.	144/4
Всего, нед.	4

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; - технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье; классификация и характеристики основных видов мясного сырья; изучение технологического оборудования и процессов производства; - требований к качеству мясного сырья и готовому продукту; современные технологии производства продукции животноводства;

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

производственная практика дисциплины «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

относится к профессиональным модулям (дисциплинам) и входит в профессиональный учебный цикл МДК.02.01.

1.3. Цели и задачи производственной практики дисциплины: 01 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

**Цель производственной практики** - формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

**Задачи производственной практики** - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

В результате освоения производственной практики студент должен:

**Знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест уоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и

полученных от них туш;

- основы технологии переработки продуктов животноводства;
  - качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;
  - основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
  - методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
  - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
  - порядок реализации продуктов переработки;
  - стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
  - химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
  - классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
  - технологическое оборудование и процессы производства;
  - требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

**Уметь:**

- Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
- Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- **ОК-2** – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- **ОК-3** – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ОК-6** – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

- **ОК-7** – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- **ОК-8** – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

- **ОК-9** – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- **ПК -2.1.** – Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

- **ПК-2.2.** – Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

- **ПК-2.3.** – Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетные единицы, 3 недели, 108 академических часов.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной

безопасности и нормы охраны труда; формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ «Обвальщик мяса»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: производственная практика по профилю специальности дисциплины «Обвальщик мяса» относится к профессии 15141.

1.3. Цели и задачи производственной практики по профилю специальности дисциплины «Обвальщик мяса».

Цель производственной практики - формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков по технологии обвалки мяса, дать студентам глубокие знания получения качественной продукции, которое осуществляется государственной системой стандартизации.

**Задачи дисциплины** - освоение основных понятий по технологии обвалки мяса на основе физических, механических и других способов воздействия на сырье, прогрессивным направлениям совершенствования качества и ассортимента производимой продукции, принципиальным путям развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

***Знать:***

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;

- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;

**Уметь:**

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

- **ПК-2.2.** – Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

- **ПК-3.3.** – Организовывать работу трудового коллектива;

- **ПК-3.4.** – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

Общая трудоемкость производственной практики - практика по профилю специальности составляет 4 зачетные единицы, 4 недели, 144 часа. При очной форме обучения производственная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	2/4
Всего, час./з.е.	144/4
Всего, нед.	4

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, - проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

### **ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Формой отчетности по результатам практики является дневник и отчет. В отчете по производственной практике описывается место прохождения практики, вопросы, изученные за время практики, результаты выполненных работ. Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложение (фотоотчет). К отчету прилагается дневник практики.

В дневнике ежедневно записываются содержание и результаты выполненной работы.

Форма дневника:

Дата	Содержание выполненной работы	Отметка руководителя
------	-------------------------------	----------------------

Краткий отчет включает следующие пункты:

- 1 Титульный лист;
- 2 Оглавление;
- 3 Краткая характеристика хозяйства;
- 4 Технические требования, предъявляемые к сельскохозяйственным животным;
5. Определение категории мяса сельскохозяйственных животных
6. Выводы и предложения.

При защите отчета о практике учитывают оформление отчета, качества доклада и уровень знаний.

Продолжительность доклада 5-7 мин. по схеме:

Оценка защиты практики проводится согласно фонду оценочных средств.

Если обучающийся проходил практику на базе профильной организации, к отчету прикладывается договор об организации и проведении практики по профилю специальности обучающихся.

По итогам практики выставляется «зачтено» или «не зачтено», которые заносятся в зачетную книжку и ведомость.

### **Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

##### **а) основная литература:**

1. Манжесов В. И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции, учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева и др.; под ред. В. И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с:

2. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, учеб. / В.И. Криштафович и др. СПб.: Лань, 2017. — 432 с.

3. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 448 с.

4. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. - СПб: Лань, 2016. — 192 с.

5. Мурусидзе Д. Н. Технология производства продукции животноводства: учебник, реком. Мин. с.-х. РФ / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. - Москва: "Колос С", 2005. - 432с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений).

##### **б) дополнительная литература:**

6. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 480 с.

7. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по технологии хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства. – Махачкала, 2012. 140 с.

8. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по товароведению и экспертизе рыбы и рыбопродуктов – Махачкала, 2018. – 60 с.

9. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 448 с.

10. Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Физико-химические методы исследования – М.: изд. «Лань», 2012. -480 с.

11. Манжесова В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции. – М.: Троицкий мост 2012.

12. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум – М. изд. «Лань», 2012.- 240 с.

## Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://mcx.ru)

1. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
2. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
3. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
4. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
5. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

### Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеорекамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### Программное обеспечение

(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 320 аудитория- самостоятельная работа, аудитория № 13 (практические и лабораторные занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет.

Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

Специальная лаборатория мяса и мясных продуктов, оснащенная технологическим и лабораторным оборудованием:

- сушильная камера;
- фаршемешалка;
- мясорубка МИМ – 600;
- столы профессиональные;
- вентиляторы;
- шприцы;
- вытяжка;
- холодильные и морозильные камеры;
- рН-метр;
- микроскоп;
- термостат;
- аппарат Къельдаля;
- весы электронные;
- весы торговые.

Титульный лист дневника

ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»

АГРАРНО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_\_ очной формы обучения, группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»

Вид практики: Производственная

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
наименование предприятия или кафедры университета

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель - руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(должность, ученая степень, ФИО )

Отметка руководителя практики о выполнении работы \_\_\_\_\_

Титульный лист отчета

ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»

Факультет биотехнологии

**ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_\_ очной формы обучения, группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»

Вид практики: Производственная

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
наименование предприятия или кафедры университета  
\_\_\_\_\_

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель - руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(должность, ученая степень, ФИО )  
\_\_\_\_\_

Махачкала 202\_\_ г.



# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

## **2. Цели и задачи практики**

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Производственная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации.

Программа практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

## **3. Условия организации практики**

### **3.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Материально-техническое обеспечение производственной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

### **3.2 Общие требования к организации и проведения производственной практики**

Производственная практика проводится рассредоточено после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к производственной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 02.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

### **3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики**

**Общие нормативно-правовые документы:** Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

### **4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:**

- 4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Дневник учебно-производственных работ.

### **5. Требования к результатам освоения учебной практики**

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Участвовать в планировании работы структурного подразделения
ПК 1.2.	Участвовать в организации работы структурного подразделения
ПК 1.3.	Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.
ПК 1.4.	Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт:</b> участия в планировании работы структурного подразделения; организации работы структурного подразделения; руководства работой структурного подразделения; анализа процессов и результатов работы подразделения; оценки экономической эффективности производственной деятельности.
--------------------------------	--

<b>Уметь</b>	<b>Умения:</b> организовывать рабочие места; мотивировать работников на решение производственных задач; управлять конфликтными ситуациями, стрессами , рисками; рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования
<b>Знать</b>	<b>Знания:</b> особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; принципы делового общения в коллективе; принципы, методы и формы организации производственного и технологического процесса

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем и виды производственной практики по ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

**2.2. 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Таблица 1**

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
ПП 03 Производственная практика	144	Рассредоточено	Дифференцированный зачет

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**СГЦ.01 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 дис

**128**

в т.ч. в форме практической подготовки

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

практические занятия  
Самостоятельная работа (если есть)

128

-

5. **Формы контроля** - зачёт, 2 семестр; дифференцированный зачёт, 4 семестр.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**СГЦ.02 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 **64**

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

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение **32**

практические занятия **32**

**Формы контроля - зачёт,**

-



**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**СГЦ.03 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 ФГОССПО 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 и направлен на освоение элементов общих компетенций ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

**4. Объём учебной дисциплины**

Объём образовательной программы учебной дисциплины	<b>130</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>130</b>

Объём образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение	-
практические занятия	<b>130</b>

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**СГЦ.04 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 учебной дисциплины – 90 ч.

Объем образовательной программы учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем

в т. ч.:

теоретическое обучение

44

практические занятия

46

Самостоятельная работа (если есть)

-

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.**

**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	<b>88</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>42</b>
практические занятия	<b>40</b>

Самостоятельная работа (если есть)	2
Промежуточная аттестация (если выделены часы на экзамен)	6

**5. Формы контроля**

**Промежуточная аттестация –экзамен.**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО  
СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

**1.2. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная практика дисциплины «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к профессиональным модулям и входит в профессиональный учебный цикл МДК.01.01.

**1.3. Цели и задачи учебной практики дисциплины:** «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»

**Цель учебной практики** - формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, дать студентам знания получения качественной продукции, установление наиболее рациональных способов ее использования для обеспечения высокого качества продукции и доведения до минимума потерь в процессе продвижения от производителя к потребителю.

**Задачи учебной практики состоят в изучении:**

- технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье;
- прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции;
- принципиальных путей развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии;
- классификации и характеристики основных видов мясного сырья;
- технологического оборудования и процессов производства;
- требований к качеству мясного сырья и готовому продукту;

**В результате освоения учебной практики студент должен:**

**Знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест убоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-

завода или цеха;

- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
  - основы технологии переработки продуктов животноводства;
  - качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;
  - основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
  - методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
  - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
  - порядок реализации продуктов переработки;
  - стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
  - химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
  - классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
  - технологическое оборудование и процессы производства;
  - требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

***Уметь:***

- организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
  - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
  - правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
  - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
  - применять методы оценки качества мясного сырья топлёных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
  - определять состав, свойства и качество мясной продукции;
  - рассчитывать рецептуры производства мясных продуктов;
  - организовать теххимический контроль мясного сырья и мясных продуктов;
  - исследовать состав и свойства мяса и мясных продуктов;
  - производить органолептическую оценку качества мясного сырья и мясных продуктов
- составлять технологические схемы производства мясных продуктов;
  - консервировать мясо и мясную продукцию;
  - производить колбасные изделия;
  - производить мясные копчености;
  - производить мясные баночные консервы;
  - производить мясные полуфабрикаты, оценивать их качество.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

- **ОК-2** – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

- **ОК-3** – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ОК-6** – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

- **ОК-7** – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- **ОК-8** – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

- **ОК-9** – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- **ПК -1.1.** – Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

- **ПК-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 недели, 108 академических часов.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная практика дисциплины УП.02.01 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке» относится к профессиональным модулям и входит в профессиональный учебный цикл МДК.02.01.

1.3. Цели и задачи учебной практики дисциплины «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

*Цели учебной практики:* формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

*Задачи учебной практики:*

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

В результате освоения учебной практики студент должен:

*Знать:*

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест уоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- основы технологии переработки продуктов животноводства;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую

ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;

- основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
  - методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
  - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
  - порядок реализации продуктов переработки;
  - стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
  - химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
  - классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
  - технологическое оборудование и процессы производства;
  - требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

**Уметь:**

- Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
- Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- **ОК-2** – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- **ОК-3** – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- **ОК-5** – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

- **ОК-6** – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

- **ОК-7** – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- **ОК-8** – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

- **ОК-9** – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- **ПК -2.1.** – Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

- **ПК-2.2.** – Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

- **ПК-2.3.** – Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Общая трудоемкость учебной практики составляет 2 зачетные единицы, 2 недели, 72 академических часов. При очной форме обучения учебная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре.

<b>Форма обучения</b>	<b>Очная</b>
Курс/ семестр	2/4
Всего, час./з.е.	72/2
Всего, нед.	2

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ФТД. 01 Противодействие терроризму и экстремизму**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ ТЕРРОРИЗМУ И ЭКСТРЕМИЗМУ».**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Противодействие терроризму и экстремизму» является факультативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<p>ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 7</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>описывать значимость своей специальности;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ситуациях;		
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
ЛР 2	Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторная учебная нагрузка обучающегося 24 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ФТД.02 Антикоррупционное поведение**  
**по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного**  
**происхождения**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «АНТИКОРРУПЦИОННОЕ ПОВЕДЕНИЕ».**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «Антикоррупционное поведение» является факультативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК, ЛР</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01,05, 06, 07	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	
ЛР 2	Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	

**1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 24 часа,
- самостоятельная работа обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Объем факультативной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
Лекционные занятия	12
практические занятия	12
Самостоятельная работа	12
Форма промежуточной аттестация по дисциплине	зачет