

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

Дисциплина «История России» является частью общего социальногуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.01 подготовки студентов по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой истории и политологии, и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (36 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекции (16 часов), практические занятия (16 часов), самостоятельная работа (4 часа). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

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

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.02 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой иностранные языки и профессиональные коммуникации, и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (72 часа). Программой дисциплины предусмотрены лабораторные занятия (72 часа). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференциального зачета.

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

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.03 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой безопасности жизнедеятельности и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (68 часов). Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (48 часов), лекции (16 часов) и самостоятельная работа (4 часа). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.04 Физическая культура по специальности 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

Дисциплина «Физическая культура» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.04 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой физическая культура и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 8. Использовать средства физической культуры и сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (142 часов). Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (142 часа). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме зачетов и дифференцированного зачета.

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

Дисциплина «Основы бережливого производства» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.05 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой экологии и природопользовании нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций выпускника:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (40 часа). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (20 часов), практические занятия (20 часов). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

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

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.06 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой бухгалтерского учета и статистики.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (36 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 часов), практические занятия (16 часов), самостоятельная работа (4 часа). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

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

Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена Красноярского государственного аграрного университета, кафедрой «Организация и экономика сельскохозяйственного производства».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теоретическими основами развития предпринимательской деятельности, практикой организации и ведения бизнеса.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль – в форме зачета с оценкой

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 36 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекции (12 ч), практические занятия (34 ч).

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ.08 Русский язык и культура речи по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.08 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой психологии, педагогики и экологии человека, и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

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

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (32 часа). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 часов), практические занятия (16 часов). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
СГ. 09 Профилактика зависимого поведения по специальности 19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Профилактика зависимого поведения» является частью общего социально-гуманитарного учебного цикла дисциплин СГ.09 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой психологии, педагогики и экологии человека, и нацелена на формирование общих компетенций выпускника:

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 8. Использовать средства физической культуры и сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (32 часа). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 часов), практические занятия (16 часов). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

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

Дисциплина «Процессы и аппараты» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ОП.02 в подготовке техник-технологов в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК): ОК – 1, ОК – 2.

Содержание дисциплины охватывает курс вопросов, связанных с изучением гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, составление технологических схем процессов, материальных и тепловых балансов, устройства и принципа действия аппаратов основных технологических процессов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: теоретические (лекционные) и практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточный в форме дифференцированного зачета и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 94 часов. Программой предусмотрено: теоретических 36 часов, практических занятий 38 часов, 6 часов самостоятельной работы студента, 12 часов промежуточной аттестации и 2 часа контроля.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

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

Дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью общепрофессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование компетенций выпускника: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9. Целью преподавания дисциплины «Метрология и стандартизация»

является изучение правовой основы и нормативной базы метрологии, стандартизации и применения их в учебном процессе, научно-исследовательской и производственной деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с приобретением студентами знаний по теории и практике метрологии и стандартизации, формированием у студентов умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами по метрологии и стандартизации, проведением измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений проблем, возникающих в коммерческих и других направлениях деятельности; формированием умений оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: теоретическое обучение (лекции), практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 36 часов. Программой дисциплины предусмотрены теоретическое обучение (лекции) - 16 ч., практические занятия - 16 ч., самостоятельной работы студента 4 ч.

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

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем). Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами. При этом освоение дисциплины «Автоматизированное проектирование» базируется на знаниях и умениях полученных при освоении таких дисциплин, как «Математика», «Физика». Курс «Автоматизация технологических процессов» является теоретической и методической базой для изучения прикладных дисциплин, связанных с расчетом и конструированием, математическим анализом, освоением технологии и эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 76 часов. Программой дисциплины предусмотрены теоретическое обучение (лекции) - 20 ч., практические занятия - 42 ч., консультации – 2 ч, промежуточная аттестация 12 часов.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной
деятельности по специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного
происхождения

Дисциплина реализуется в институте «Пищевых производств» кафедрой «Информационные технологии и математическое обеспечение информационных систем».

Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: ОК-1, ОК-2, ОК-4,

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с использованием современных технических средств и прикладного программного обеспечения в профессиональной деятельности техника-технолога.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ и тестирования, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены: практические занятия - 98 часов, консультация - 2 часа, промежуточная аттестация – 12 часов.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.06 Концептуальные основы здорового питания населения по
специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Концептуальные основы здорового питания людей» является частью общепрофессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с концептуальными основами здорового питания людей.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 48 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (16 часов), лекционные занятия (16 часов) и (2 час) самостоятельной работы студента.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.08 Биологическая безопасность пищевых систем по специальности
19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем» является частью дисциплин общепрофессионального цикла подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК 2.1; ПК 2.3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с экологической и биологической безопасностью мяса, мяса птицы и мясных продуктов. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования по модулям, выполнение лабораторных работ, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 98 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекции (42 часов), лабораторные занятия (42 часов), (2 часа) консультаций, 12 часов промежуточная аттестация.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.09 Охрана труда по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Дисциплина «Охрана труда» (шифр ОП.09) является частью общепрофессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой Безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина направлена на формирование у студентов общих компетенций (ОК 1, ОК 7), необходимых для решения профессиональных задач по организации и выполнению производственных задач на производстве с применением безопасных способов и методов, навыков.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с охраной труда в производственной среде обитания, выживания в природной среде в условиях автономного существования.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования по завершению изучения МЕ, защиты рабочей тетради и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 40 часов, в том числе: лекции – 20 часов, практические занятия - 20 часов.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.10 Экологические основы природопользования по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина Экологические основы природопользования является частью общепрофессионального цикла дисциплин подготовки выпускников по специальности 19.02.08 – «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется кафедрой экологии и природопользования.

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций: ОК-01, ОК-07 выпускника.

Изучением курса предусмотрено овладение студентами научных основ экологического природопользования, изучение взаимосвязей живых организмов с окружающей средой и друг с другом, решением назревших экологических проблем,

связанных с природопользованием. В дисциплине рассматривается сущность экологических процессов, поддерживающих биологическое разнообразие на планете и обеспечивающих устойчивое, самоподдерживающееся равновесие в биосфере; влияние окружающей среды на здоровье человека; принципы и научные основы рационального природопользования; правовые и социальные аспекты экологии.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 48 часов. Программой дисциплины предусмотрены теоретическое обучение (16 часов), практических занятий (16 часов) и самостоятельной работы студента (2 часа).

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

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

Дисциплина «Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» является обязательной частью учебного цикла профессионального модуля дисциплин ПМ.01 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой ТК и ПБ и нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций выпускника:

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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (440 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (190 часа), лабораторные занятия (64 часа), практические занятия (166 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (12 часов). Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме экзамена.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

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

Дисциплина «Процессы производства продукции на автоматизированных

технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» является обязательной частью учебного цикла профессионального модуля дисциплин ПМ.01 подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой ТК и ПБ и нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций выпускника:

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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет (440 часов). Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (174 часа), практические занятия (218 часов), самостоятельная работа (24 часа).

Программой дисциплины предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета и контрольной работы.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

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

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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 72 часа.

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

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

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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 216 часов.

Аннотация
к рабочей программе практики
МДК.02.01 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью профессионального модуля ПМ.02, для подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения очной формы обучения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; и профессиональных компетенций ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

Дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 294 часа.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения

Учебная практика (ПМ.02), является частью профессионального модуля ПМ.02, для

подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения очной формы обучения. Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; и профессиональных компетенций ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме *опроса*, промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике в форме *зачета с оценкой* (дифференцированного зачета).

Общая трудоемкость освоения практики составляет 108 часов.

Аннотация

к рабочей программе практики

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

ПП.02.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 252 часа.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК- 1-3),

профессиональных компетенций (ПК 3.1-3.5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием системы базовых знаний по теории, методологии и способах организации структурного подразделения предприятия. Цель дисциплины - выработать и развить практические навыки по организации работы структурного подразделения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часа), практические (32 часа) занятия и (8 часов) самостоятельной работы студента.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
МДК 03.02 Документирование управленческой деятельности по
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Документирование управленческой деятельности» является частью профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций (ОК-9), профессиональных компетенций (ПК 3.5) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, организацией работы с организационно-распорядительной и информационно-справочной документацией, регламентирующей деятельность должностных лиц организации, функции и процедуры управления организации.

Цель дисциплины - формирование знаний и навыков по организации работы с организационно-распорядительной и информационно-справочной документацией, регламентирующей деятельность должностных лиц организации, функции и процедуры управления в организации

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 32 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (12 часа), практические занятия (12 часа) самостоятельная работа (8 часов).

Аннотация
к рабочей программе практики
ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

ПП.03.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа ПП.03.01 Производственная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии и переработки мяса и мясных продуктов.

Производственная практика -2 недели, 72 часов.

Форма контроля: 7 семестр – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе практики
МДК.04.01 Технология производства продукции из мяса птицы по
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Дисциплина «Технология производства продукции из мяса птицы» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии компетенций ОК-1; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки мяса птицы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, теоретические работы, самостоятельная работа студента

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 128 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (52 часа), теоретические занятия (52 час) самостоятельная работа студентов (12 часов).

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

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

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

ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

Рабочая программа ПП.04.01 Производственная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области сельского хозяйства.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 144 часов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ДМДК.05 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения» является частью дисциплин профессионального цикла подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ОК-2; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с использованием цифровых технологий в профессиональной деятельности. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования по модулям, выполнение практических работ, и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 108 часов. Программой дисциплины

Аннотация

к рабочей программе практики

ДУП.05.01 Учебная практика по ПМ.05 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Учебная практика (ПМ.05), является частью профессионального модуля ДПМ.05, для подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения очной формы обучения. Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК 2) и профессиональных компетенций (ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3).

Практика охватывает круг вопросов, связанных с использованием цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий

контроль успеваемости в форме *опроса*, промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике в форме *зачета с оценкой* (дифференцированного зачета).

Общая трудоемкость освоения практики составляет 36 часов

Аннотация

к рабочей программе ГИА

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

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Государственная итоговая аттестация реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология». Государственная итоговая аттестация нацелена на оценку формирования у выпускника общих компетенций К-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; профессиональных компетенций ОПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3. Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.