**АННОТАЦИИ
учебных дисциплин и профессиональных модулей
для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»
(программа базовой подготовки)**

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный
и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина «Основы философии» даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способные к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющих обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

Учебная дисциплина «Основы философии» способствует формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1–10.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся **должен уметь:**

* ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся **должен знать:**

* основные категории и понятия философии;
* роль философии в жизни человека и общества;
* основы философского учения о бытии;
* сущность процесса познания;
* основы научной, философской и религиозной картин мира;
* об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
* о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**Объем часов учебной дисциплины «Основы философии»
и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***60*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***48*** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | *40* |
| практические занятия | *8* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***12*** |
| в том числе: |  |
| *Подготовка к аудиторным занятиям**Подготовка ко всем видам контрольных испытаний**Подготовка рефератов* | *8**2**2* |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет***  |

**Содержание учебной дисциплины «Основы философии»**

Дисциплинарный модуль № 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия эпохи возрождения. Европейская философия XVII –XIX веков.

Тема 1.3. Исторические этапы философии: европейская и русская философия XIX – XX веков.

Дисциплинарный модуль № 2. Человек – сознание – познание

Тема 2.1. Человек, как главная философская проблема.

Тема 2.2 Общество и его философский анализ.

Тема 2.3. Проблемы и перспективы современной цивилизации

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный
и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина «История» способствует формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1–10.

Учебная дисциплина «История» предполагает изучения основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России
на рубеже веков (XX–XXI вв.).

Учебная дисциплина «История» даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способные к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющих обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

Цели изучения учебной дисциплины «История»:

* дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
* раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX–XXI вв.;
* рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
* показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
* дать понимание логики и закономерности процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
* научить использовать опыт, накопленный человечеством.

Задачи изучения учебной дисциплины «История»:

* способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте история XX–XXI вв.;
* стимулировать условия учебного материала на основе наглядного
* сравнительного анализа процессов новейшей истории;
* дать студентам представление о современном уровне осмысление историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностях эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;
* обеспечить понимание не разрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, не редко отдалённых друг от друга районов мира.

В результате освоения учебной дисциплины «История» обучающийся **должен уметь:**

* ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины «История» обучающийся **должен знать:**

* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже (XX-XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX–начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Объем часов учебной дисциплины «История»
и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***60*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***48*** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | *40* |
| семинарские занятия | *8* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***12*** |
| в том числе: |  |
| *Подготовка к аудиторным занятиям**Подготовка ко всем видам контрольных испытаний**Подготовка рефератов* | *8**2**2* |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины «История»**

Дисциплинарный модуль № 1. Послевоенное развитие ведущих стран мира. Международные отношения второй половины ХХ – начало ХХI вв.

Тема 1.1 Послевоенное развитие ведущих стран мира .

Тема 1.2. Международные отношения второй половины ХХ – начало ХХI вв.

Дисциплинарный модуль № 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран Азии, Африки, Латинской Америки во второй половине ХХ – начало ХХI вв. Новая эпоха в развитии науки, культуры , техники.

Тема 2.1 Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран Азии, Африки, Латинской Америки во второй половине ХХ – начало ХХI вв.

Тема 2.2. Новая эпоха в развитии науки, культуры, техники.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный
и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина «Иностранный язык» способствует формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1–10.

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся **должен уметь**:

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся **должен знать**:

* лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Объем часов учебной дисциплины «Иностранный язык»
и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **210** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **236** |
| в том числе: |  |
| практические занятия (семинары) | **168** |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| Подготовка к аудиторным занятиямПодготовка ко всем видам контрольных испытанийПодготовка к конкурсам, конференциямСамостоятельная работа над отдельными темами Учебный проектРабота в сети интернет | 1285444 |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Иностранный язык (английский язык)»**

Дисциплинарный модуль 1. (16 часов). Вводно-коррективный.

Дисциплинарный модуль 2. (16 часов). Социально-культурная сфера.

Дисциплинарный модуль 3. (16 часов). Учебно-культурный.

Дисциплинарный модуль 4. (16 часов) Страноведческий.

Дисциплинарный модуль 5. (16 часов). Здоровье и безопасность жизнедеятельности.

Дисциплинарный модуль 6. (16 часов). Средства массовой информации.

Дисциплинарный модуль 7. (13 часов). Современные информационные технологии.

Дисциплинарный модуль 8.(13 часов). Профессионально-языковой.

Дисциплинарный модуль 9. (13 час). Введение в специальность.

Дисциплинарный модуль 10. (20 часов). Практикум.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный
и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина «Физическая культура» способствует формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 2, 3, 6, 10.

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

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся **должен** знать

* роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**Виды учебной работы и объём часов
учебной дисциплины «Физическая культура»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***336*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***168*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *нет* |
| практические занятия | *168* |
| лекционные занятия | *2* |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *нет* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***168*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины «Физическая культура»**

Дисциплинарный модуль № 1. «Легкая атлетика»

Тема 1.1. «Бег на короткие дистанции»

Тема 1.2. «Бег на средние дистанции»

Тема 1.3. «Прыжки в длину»

Дисциплинарный модуль № 2. «Баскетбол»

Тема 2.1. «Технические приемы в баскетболе»

Тема 2.2. «Тактические действия в баскетболе»

Дисциплинарный модуль № 3. «Гимнастика»

Тема 3.1. «Строевые и порядковые упражнения»

Тема 3.2. «Акробатические упражнения.

Тема 3.3. «Основы атлетической гимнастики»

Дисциплинарный модуль № 4. «Волейбол»

Тема 4.1. «Технические приемы в волейболе»

Тема 4.2. «Тактические действия в волейболе»

Дисциплинарный модуль № 5. «ОФП»

Тема 5.1. «Скоростно-силовая подготовленность»

Тема 5.2. «Общая выносливость

Дисциплинарный модуль № 6. «легкая атлетика»

Тема 6.1. «Бег на короткие дистанции»

Тема 6.2. «Бег на средние дистанции»

Тема 6.3. «Прыжки в длину»

Дисциплинарный модуль № 7. «Баскетбол»

Тема 7.1 «Технические приемы в баскетболе»

Тема 7.2 «Тактические действия в баскетболе»

Дисциплинарный модуль № 8. « Гимнастика»

Тема 8.1. «Строевые и порядковые упражнения»

Тема 8.2. «Акробатические упражнения.

Тема 8.3. «Основы атлетической гимнастики»

Дисциплинарный модуль № 9. «Волейбол»

Тема 9.1. «Технические приемы в волейболе»

Тема 9.2. «Тактические действия в волейболе»

Дисциплинарный модуль № 10. «ОФП»

Тема 10.1. «Скоростно-силовая подготовленность»

Тема 10.2. «Общая выносливость

Дисциплинарный модуль № 11. «Легкая атлетика»

Тема 11.1. «Бег на короткие дистанции»

Тема 11.2. «Бег на средние дистанции»

Тема 11.3. «Прыжки в длину»

Дисциплинарный модуль № 12. «Баскетбол»

Тема 12.1. «Технические приемы в баскетболе»

Тема 12.2. «Тактические действия в баскетболе»

Дисциплинарный модуль № 13. «Волейбол»

Тема 13.1. «Технические приемы в волейболе»

Тема 13.2. «Тактические действия в волейболе»

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.05 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» разработана за счет вариативной части по рекомендации работодателей.

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» изучается с целью формирования общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 – 4, 6,8; ПК 1.7, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.3.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся **должен знать:**

* связь языка и истории, культуры русского и других народов;
* смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся **должен уметь:**

* осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
* проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
* использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
* использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

**Виды учебной работы и объём часов
учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **60** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **64** |
| в том числе |  |
| практические и семинарские занятия | 10 |
| лекции | 38 |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **12** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»**

Дисциплинарный модуль № 1. Язык и речь. Фонетика и орфоэпия. Лексика и фразеология. Словообразование.

Тема 1.1. Язык и речь. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и литературной норме.

Тема 1.2. Практическое занятие № 1. Виды словарей русского языка.

Тема 1.3. Фонетические единицы языка. Особенности русского ударения. Логическое ударение.

Тема 1.4. Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Орфоэпия грамматических форм и отдельных слов.

Тема 1.5. Варианты русского литературного произношения. Фонетические средства речевой выразительности.

Тема 1.6. Практическое занятие № 2. Нормы ударения. Орфоэпия грамматических форм и отдельных слов.

Тема 1.7. Слово, его лексическое значение. Лексические единицы русского языка. Употребление синонимов, омонимов, антонимов, паронимов.

Тема 1.8. Фразеология. Фразеологические единицы и их употребление.

Тема 1.9. Практическое занятие № 3. Создание письменного мини-текста с использованием фразеологизмов.

Тема 1.10. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.

Тема 1.11. Лексические ошибки и их исправление (плеоназм, тавтология, избыточные слова в тексте). Ошибки в употреблении фразеологизмов.

Тема 1.12. Практическое занятие № 4. Лексические ошибки и их исправление.

Тема 1.13. Процесс образования новых слов в русском языке. Способы словообразования.

Тема 1.14. Практическое занятие № 5. Стилистический анализ словообразовательных средств в художественном, публицистическом и научно-популярном текстах.

Тема 1.15. Особенности словообразования и употребление профессиональной лексики и терминов.

Дисциплинарный модуль № 2. Части речи. Синтаксис. Нормы русского правописания. Текст. Стили речи.

Тема 2.1. Самостоятельные и служебные части речи. Нормативное употребление форм слова.

Тема 2.2. Ошибки в речи. Стилистика частей речи.

Тема 2.3. Ошибки в формировании и использовании в тексте форм слова различных частей речи.

Тема 2.4. Практическое занятие № 6. Нормативное употребление форм слова различных частей речи.

Тема 2.5. Основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение. Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложения.

Тема 2.6. Практическое занятие № 7. Синтаксические нормы современного русского языка.

Тема 2.7. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксическая синонимия.

Тема 2.8. Практическое занятие № 8. Стилистический анализ синтаксических структур в тексте.

Тема 2.9. Принципы русской орфографии.

Тема 2.10. Принципы русской пунктуации. Способы оформления чужой речи. Цитирование.

Тема 2.11. Практическое занятие № 9.Трудные случаи правописания отдельных грамматических форм в различных частях речи.

Тема 2.12. Практическое занятие № 10. Основные правила русской пунктуации.

Тема 2.13. Практическое занятие № 11.Стилистические возможности русского синтаксиса.

Тема 2.14. Практическое занятие № 12. Функциональные стили и типы литературного языка.

Тема 2.15. Практическое занятие № 13. Жанры деловой и учебно-научной речи.

Тема 2.16. Практическое занятие № 14. Написание деловых бумаг.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.06 «ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ И ПОЛИТОЛОГИИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы социологии и политологии» является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы социологии и политологии» разработана за счет вариативной части по рекомендации работодателей.

Учебная дисциплина «Основы социологии и политологии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл образовательной программы.

Учебная дисциплина «Основы социологии и политологии» изучается с целью формирования общих и профессиональных компетенций ОК 1 – 11, ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.

В результате изучения дисциплины «Основы социологии и политологии» студенты должны иметь представление о:

* социологическом подходе в понимании закономерностей развития и функционирования общества и личности;
* социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;
* особенностях процесса социализации личности, формах регуляции и саморегуляции социального поведения;
* социальных движениях и других факторах социального изменения и развития;
* сущности власти, субъектах политики, политических отношениях (в России и в мире в целом);
* политических системах и политических режимах, человеческом измерении политики.

В результате освоения дисциплины «Основы социологии и политологии» студент **должен уметь**:

* различать основные социальные институты, обеспечивающие воспроизводство социальных отношений;
* составить анкету для социологического опроса;
* провести социологическое исследование на микроуровне (в группе, структурном подразделении);
* сделать анализ социологического исследования и выработать практические рекомендации;
* различать формы государственного устройства,
* формировать собственную политическую культуру, чтобы применять политологические знания в повседневной жизни и своей профессиональной деятельности;
* ориентироваться в основных направлениях политической мысли;
* сравнивать политические проблемы в различных регионах мира, применяя теоретические знания, основополагающие понятия о предмете, базовых категориях, методах, функциях политической науки.

В результате освоения дисциплины «Психология общения» студент **должен знать/понимать:**

* механизм возникновения и разрешения социальных конфликтов;
* основные социологические понятия курса социологии;
* основные этапы развития социологической мысли и современные направления социологической теории;
* особенности процесса социализации личности, формы регуляции и саморегуляции социального поведения;
* методы эмпирического познания социальной действительности;
* современную политическую ситуацию в России и мире;
* значение демократии для жизни общества;
* политические системы общества в России и мире в целом,
* сущность политической власти, институты государства, гражданского общества, субъекты политики, политические процессы в обществе, политической культуре и международных отношениях.

**Виды учебной работы и объём часов
учебной дисциплины «Основы социологии и политологии»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***42*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *нет* |
| практические занятия | *10* |
| контрольные работы | *2* |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *нет* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***10*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины «Основы социологии и политологии»**

Дисциплинарный модуль 1. Основы социологии

Введение. Предмет социологии, методы изучения. История социологической мысли

Раздел 1. Система научного знания

Тема 1.1. Социология как наука. Специфика социологического метода

Тема 1.2. История социологии

Тема 1.3. Формирование социальных отношений: социальное действие и взаимодействие

Тема 1 .4. Личность в системе социальных отношений

Раздел 2. Социальная динамика

Тема 2. 1. Культура как социальное явление

Тема 2.2. Регуляция поведения в обществе. Социальные отклонения

Тема 2.3. Социальные институты

Раздел 3. Социальная структура

Тема 3.1. Социальные общности и группы. Этнические общности

Тема 3.2. Семья как социальный институт и малая группа

Тема 3.3. Общество как социальная система

Дисциплинарный модуль 2. Основы политологии

Введение. Предмет политологии, методы изучения. История политической мысли

Раздел 1. Социально-экономические основы политики.

Тема 1.1. Политика и экономика: проблемы взаимодействия.

Тема 1.2. Политические интересы социальных групп общества.

Тема 1.3. Человек в политике.

Раздел 2. Политическая жизнь общества

Тема 2.1. Политическая власть и политические режимы.

Тема 2.2. Государство и гражданское общество.

Тема 2.3. Президент и парламент в структуре политической власти.

Тема 2.4. Политические партии и партийные системы.

Тема 2.5. Политическая элита и политическое лидерство.

Тема 2.6. Политическая культура и политическое сознание.

Тема 2.7. Политические коммуникации. Внешняя политика и международные отношения.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Учебная дисциплина «Математика» способствует формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Математика» обучающийся **должен уметь:**

* решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
* применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Математика» обучающийся **должен** **знать:**

* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
* основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**Виды учебной работы и объем часов
учебной дисциплины «Математика»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем,******часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***96*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***64*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *20* |
| контрольные работы | *12* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***32*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины «Математика»**

Дисциплинарный модуль 1.Дифференциальное и интегральное исчисление

Дисциплинарный модуль 2.Дифференциальные уравнения. Последовательности и ряды

Дисциплинарный модуль 3.Основы теории вероятностей и математической статистики

Дисциплинарный модуль 4.Основные численные методы

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся **должен уметь:**

* анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
* использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
* соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся **должен знать:**

* принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
* особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* методы экологического регулирования;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
* понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества в области охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;
* охраняемые природные территории.

**Объем часов и виды учебной работы учебной дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы и практические занятия | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебников, конспектом лекций, поиск информации в сети Интернет); | *8* |
| выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, подготовка материала для исследовательской (проектной) деятельности. | *8* |
| **Итоговый контроль по дисциплине  *зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

Дисциплинарный модель 1. Экология и природопользование.

Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы.

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Тема 1.3. Мониторинг окружающей среды.

Тема 1.4. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.

Дисциплинарный модель 2. Охрана окружающей среды.

Тема 2.1. Рациональное использования и охрана атмосферы.

Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.

Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.

Тема 2.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.

Дисциплинарный модуль 3. Мероприятия по защите планеты.

Тема 3.1. Охрана ландшафтов.

Тема 3.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.

Тема 3.3. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.

Тема 3.4. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ЕН.03 «ХИМИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Учебная дисциплина «Химия» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4.

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся **должен уметь:**

* применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
* описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
* проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
* использовать лабораторную посуду и оборудование;
* выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
* проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
* выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
* соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен **знать:**

* основные понятия и законы химии;
* теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
* понятие химической кинетики и катализа;
* классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
* обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
* окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
* гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
* тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
* характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
* основы аналитической химии;
* основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения химических анализов;
* приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**Виды учебной работы и объём учебных часов
учебной дисциплины «Химия»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***192*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***128*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *34* |
| практические занятия | *24* |
| контрольные работы | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***64*** |
| в том числе: |  |
| подготовка к аудиторным занятиямподготовка ко всем видам контрольных испытанийвыполнение творческих заданийсамостоятельная работа над отдельными темамиработа с компьютером | *20**8**16**14**6* |
| **Итоговый контроль по дисциплине  *экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины «Химия»**

Дисциплинарный модуль 1. Неорганическая химия

Тема 1.1. основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Классификация химических реакций

Тема 1.3. Теория электролитической диссоциации

Тема 1.4. Реакции ионного обмена

Тема 1.5.Гидролиз солей

Дисциплинарный модуль 2. Теоретические основы органической химии

Тема 2.1. Гидроксильные соединения

Тема 2.2. Карбоновые кислоты

Тема 2.3. Жиры

Тема 2.4. Углеводы

Тема 2.5. Аминокислоты, белки

Дисциплинарный модуль 3. Теоретические основы аналитической химии

Тема 3.1. Качественный анализ

Тема 3.2. Методы количественного анализа

Тема 3.3. Титриметрический метод анализа

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа

Дисциплинарный модуль 4. Физическая и коллоидная химия

Тема 4.1. Химическая кинетика и катализ

Тема 4.2. Химическое равновесие

Тема 4.3. Термохимия

Тема 4.4. Свойства растворов

Тема 4.5. Поверхностные явления

Тема 4.6. Коллоидные растворы

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.01 «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Инженерная графика» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Инженерная графика» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Инженерная графика» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 2.2 – 2.3, ПК 3.2 – 3.4, ПК 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Инженерная графика» обучающийся **должен уметь:**

* читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
* выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
* выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
* выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем ручной и машинной графики;
* оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения учебной дисциплины «Инженерная графика» обучающийся **должен знать:**

* правила чтения конструкторской и технологической документации;
* способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
* законы, методы и приемы проекционного черчения;
* требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
* правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
* технику и принципы нанесения размеров;
* классы точности и их обозначение на чертежах;
* типы и назначение

**Виды учебной работы и объем учебных часов
учебной дисциплины «Инженерная графика»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***120*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***80*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 38 |
| контрольные работы | 4 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***40*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины «Инженерная графика»**

Дисциплинарный модуль № 1 "Геометрическое черчение"

Тема 1.1. Правила выполнения чертежей

Тема 1.2. Геометрические построения

Дисциплинарный модуль № 2 "Проекционное черчение"

Тема 2.1. Комплексный чертеж

Тема 2.2. Аксонометрические проекции

Тема 2.3. Проекции геометрических тел

Тема 2.4. Решение проекционных задач

Дисциплинарный модуль № 3 "Машиностроительное черчение"

Тема 3.1. Правила разработки и оформления конструкционной документации

Тема 3.2. Изображения - виды, разрезы, сечения

Тема 3.3. Изображения и обозначения резьб

Тема 3.4. Чертежи деталей

Тема 3.5. Соединения и передачи

Тема 3.6. Чертеж общего вида

Тема 3.7. Правила выполнения схем

Тема 3.8.Методы и приемы выполнения схем по специальности

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.02 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническая механика» является частью образовательной программы среднего профессионального образования
в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Техническая механика» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Техническая механика» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 2.2 – 2.3, ПК 3.2 – 3.4.

В результате освоения учебной дисциплины «Техническая механика» обучающийся **должен уметь:**

* читать кинематические схемы;
* проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
* проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
* определять напряжения в конструкционных элементах;
* производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
* определять передаточное отношение.

В результате освоения учебной дисциплины «Техническая механика» обучающийся **должен знать:**

* виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
* типы кинематических пар;
* типы соединений деталей и машин;
* основные сборочные единицы и детали;
* характер соединения деталей и сборочных единиц;
* принцип взаимозаменяемости;
* виды движений и преобразующие движения механизмы;
* виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
* передаточное отношение и число;
* методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

**Виды учебной работы и объем учебных часов
учебной дисциплины «Техническая механика»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***97*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***65*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | 10 |
| практические занятия | 10 |
| контрольные работы | 4 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***32*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины «Техническая механика»**

Дисциплинарный модуль 1. Статика

Тема 1.1. Основные понятия и аксиомы статики

Тема 1.2. Плоская система сходящихся сил

Тема 1.3. Плоская система произвольно расположенных сил

Тема 1.4. Пространственная система сил

Дисциплинарный модуль 2. Основы сопротивления материалов

Тема 2.1. Основные положения

Тема 2.2. Растяжение и сжатие

Тема 2.3. Кручение

Тема 2.4. Изгиб

Дисциплинарный модуль 3. Элементы кинематики и динамика

Тема 3.1. Кинематика

Тема 3.2. Динамика

Дисциплинарный модуль 4. Детали механизмов и машин

Тема 4.1. Основные понятия и определения

Тема 4.2. Соединение деталей

Тема 4.3. Механизмы, преобразующие вид передаваемого движения

Тема 4.4. Механизмы передачи вращательного движения

Тема 4.5. Направляющие вращательного движения

Тема 4.6. Муфты

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.03 «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Электротехника и электронная техника» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.2 – 1.4, ПК 2.2 – 2.3, ПК 3.2 – 3.4.

В результате освоения учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника» обучающийся **должен уметь**:

* использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
* читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
* рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
* пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
* подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
* собирать электрические схемы.

В результате освоения учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника» обучающийся **должен знать**:

* способы получения, передачи и использования электрической энергии;
* электротехническую терминологию;
* основные законы электротехники;
* характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
* свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
* основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
* методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
* принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
* принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
* правила эксплуатации электрооборудования.

**Объем часов и виды учебной работы учебной дисциплины
«Электротехника и электронная техника»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***96*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***64*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *16* |
| практические занятия | *4* |
| контрольные работы | *2* |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***32*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Электротехника и электронная техника»**

Дисциплинарный модуль 1. Теоретические основы электротехники

Тема 1.1. Цепи постоянного тока

Тема 1.2. Электромагнетизм

Тема 1.3. Электрические цепи переменного тока

Тема 1.4. Трехфазные цепи

Дисциплинарный модуль 2. Электрические измерения и трансформаторы

Тема 2.1 Электрические измерения

Тема 2.2 Трансформаторы

Дисциплинарный модуль 3. Электрические машины переменного и постоянного тока, понятие об электроприводе

Тема 3.1 Электрические машины переменного тока

Тема 3.2 Электрические машины постоянного тока

Тема 3.3 Понятие об электроприводе

Дисциплинарный модуль 4.Основы электроники

Тема 4.1 Полупроводниковые материалы и приборы

Тема 4.2 Фотоэффект и фотоэлементы

Тема 4.3 Полупроводниковые устройства

Тема 4.4 Микросхемы

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.04 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» 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 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств» 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 им 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

**Объем учебных часов и виды учебной работы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***48*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *14* |
| практические занятия | *6* |
| контрольные работы | *2* |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***24*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине*****экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производств»**

Раздел 1. Дисциплинарный модуль № 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Морфология микроорганизмов

Тема 1.2 Физиология микроорганизмов

Тема 1.3 Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы

Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Дисциплинарный модуль № 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств

Тема 2.2 Пищевые заболевания, отравления, инфекции. Гельминтозы, профилактика

Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству пищевых предприятий

Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре и упаковочным материалам

Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к транспорту и транспортировке пищевых продуктов

Тема 2.6 Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов и ее эпидемиологическое значение. Гигиена основных продуктов питания

Тема 2.7 Санитарный надзор в области гигиены на пищевых предприятиях

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.05 «АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4.

В результате освоения учебной дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» студент **должен уметь**:

* определять топографическое положение 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 учебной дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» студент **должен знать:**

* морфологию, строение и 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.

**Виды учебной работы и объем учебных часов учебной дисциплины
«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***96*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***64*** |
| **в том числе** лекциилабораторные и практические занятия | *44**20* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***32*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»**

Дисциплинарный модуль № 1. Гистология с основами эмбриологии

Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах

Тема 1.2. Система органов движения. Костная система

Тема 1.3. Осевой скелет

Тема 1.4. Соединение костей

Тема 1.5. Мышечная система

Дисциплинарный модуль № 2. Кожный покров и его производные

Тема 2.1. Кожный покров, его производные

Тема 2.2. Тонкий и толстый кишечник, печень, поджелудочная железа, их строение и функции

Тема 2.3. Система органов дыхания

Тема 2.4. Мочеполовая система

Тема 2.5. Органы размножения самок

Тема 2.6. Общая характеристика органов размножения, их функции

Дисциплинарный модуль № 3. Система органов крово- и лимфообращения. Железы внутренней секреции и нервная система

Тема 3.1. Общая характеристика системы органов крово- и лимфообращения, ее функции

Тема 3.2. Лимфатическая система

Тема 3.3. Органы кровообращения и иммунной защиты

Тема 3.4. Железы внутренней секреции

Тема 3.5. Нервная система и анализаторы

Тема 3.6. Понятие о периферической нервной системе. Соматическая и автономная нервная система

Тема 3.7. Рецепторные аппараты как анализаторы внешней среды

Дисциплинарный модуль № 4. Сертификация.

Тема 2.1. Сертификация продукции

Тема 2.2. Управление и обеспечение качества продукции

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.06 «БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА
И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4.

В результате освоения учебной дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» обучающийся **должен уметь:**

* определять химический состав мяса и мясных продуктов;
* проводить качественный и количественный анализ;
* оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» обучающийся **должен знать:**

* химический состав живых организмов;
* свойства белков, липидов, жиров и нуклеиновых кислот;
* характеристику ферментов;
* характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

**Виды учебной работы и объем учебных часов учебной дисциплины
«Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **160** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **112** |
| **в том числе:** лекциилабораторные занятия практические занятия | 524020 |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **56** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»**

Дисциплинарный модуль 1. Специальная микробиология

Тема 1.1. Микробиология мяса

Тема 1.2. Микробиология производства мясопродуктов

Дисциплинарный модуль 2. Микробиология мясопродуктов

Тема 2.1. Микробиология колбас

Тема 2.2. Микробиология мясных консервов

Тема 2.3. Микробиология яиц и яйцепродуктов

Тема 2.4. Санитарно-микробиологический контроль

Дисциплинарный модуль 3. Биохимия тканевого состава мяса

Тема 3.1. Мышечная ткань

Тема 3.2.Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса

Тема 3.3. Строение, состав и свойства костной и хрящевой тканей мяса

Тема 3.4.Строение, состав и свойства покровной ткани и её производных

Тема 3.5. Строение, состав и свойства жировой ткани мяса

Тема 3.6.Состав и свойства крови

Дисциплинарный модуль 4. Химический состав мяса и его пищевая ценность

Тема 4.1. Характеристика мяса как объекта технологии.

Тема 4.2. Автолитические изменения мяса

Дисциплинарный модуль 5. Изменения в мясе при различных технологических процессах

Тема 5.1.Изменения свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов

Тема 5.2.Изменение свойств мяса

Тема 5.3.Изменение свойств мясного сырья при посоле

Тема 5.4. Изменения свойств мяса и мясопродуктов при тепловой обработке

Тема 5.5. Изменения мясопродуктов при копчении

Тема 5.6. Влияние сушки на свойства мясных продуктов.

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.07** **«АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» обучающийся **должен уметь:**

* использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
* проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

В результате освоения учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» обучающийся **должен знать:**

* понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
* принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* классификацию автоматических систем и средств измерений;
* общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления САУ);
* классификацию технических средств автоматизации;
* основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
* типовые средства измерений, область их применения;
* типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

**Виды учебной работы и объём учебных часов
учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***120*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***80*** |
| в том числе: |  |
| Теоретические занятия |  |
| лабораторные работы и практические занятия | *40* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***40*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Автоматизация технологических процессов»**

Дисциплинарный модуль 1. Назначение автоматизации

Тема 1.1. Основные понятия и определения автоматизации

Тема 1.2. Основные характеристики элементов систем автоматизации

Дисциплинарный модуль 2. Автоматизация производства в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Автоматизация производственных и технологических процессов

Тема 2.2. Автоматизация управления и контроля в производстве

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.08 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся **должен уметь:**

* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся **должен знать:**

* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
* состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
* базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
* основные методы и приемы обеспечения информационной безлпасности.

**Виды учебной работы и объем учебных часов учебной дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***117*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***78*** |
| **в том числе:** лекциилабораторные и практические занятия | *38**40* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***39*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности

Раздел 2. Технические средства информационных технологий

Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий

Раздел 4. Обработка текстовой информации

Раздел 5. Процессоры электронных таблиц

Раздел 6. Технологии использования систем управления базами данных

Раздел 7. Электронные презентации

Раздел 8. Компьютерные справочные правовые системы

Раздел 9. Компьютерные сети

Раздел 10. Основы информационной и компьютерной безопасности

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.09 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

Целью изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является усвоение теоретических знаний в области основ экономики, определение ее объекта и субъекта, характеристик основных экономических терминов, овладение методикой расчета показателей экономической эффективности использования ресурсного потенциала предприятия, знаний в сфере менеджмента и маркетинга, приобретение умений использования знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся **должен уметь**:

* рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
* применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
* анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся **должен знать**:

* основные положения экономической теории;
* принципы рыночной экономики;
* современное состояние и перспективы развития отрасли;
* роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда;
* стили управления, виды коммуникации;
* принципы делового общения в коллективе;
* управленческий цикл;
* особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
* сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
* формы адаптации производства и сбыта в рыночной ситуации.

**Виды учебной работы и объём учебных часов учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***172*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***115*** |
| в том числе практические и семинарские занятия | *30* |
| лекции | *85* |
| курсовое проектирование |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***57*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *экзамен*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Дисциплинарный модуль 1. Основы экономики

Тема 1.1. Основные положения экономической теории

Тема 1.2.Предприятие как основной хозяйствующий субъект

Тема 1.3.Современное состояние и перспективы развития отрасли

Тема 1.4. Экономические ресурсы предприятия

Тема 1.5. Персонал и оплата труда на предприятии

Тема 1.6.Доходы и расходы предприятия

Дисциплинарный модуль 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

Тема 2.2. Функции менеджмента

Тема 2.3.Стили управления.

Тема 2.4.Коммуникации в управлении. Деловое общение

Дисциплинарный модуль 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Тема 3.2. Сегментирование рынка. Маркетинговые исследования

Тема 3.3.Товарная и ценовая политика.

Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта в рыночной ситуации

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.11 «ОХРАНА ТРУДА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Охрана труда» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся **должен уметь**:

* выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;
* использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
* участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
* проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
* вырабатывать и 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 «Охрана труда» 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

**Виды учебной работы и объём учебных часов учебной дисциплины
«Охрана труда»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***59*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***39*** |
| в том числе практические и семинарские занятия | *10* |
| лекции | *29* |
| контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***20*** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«Охрана труда»**

Дисциплинарный модуль 1. Идентификация негативных факторов производственной среды и их воздействие на человека

Тема 1.1. Классификация и номенклатура негативных факторов

Тема 1.2. Источники и характеристики негативных факторов

Тема 1.3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов

Тема 1.4. Защита человека от физических негативных факторов

Тема 1.5. Защита человека от химических негативных факторов

Тема 1.6. Защита человека от механического травмирования

Тема 1.7. Защита человека от факторов комплексного характера

Дисциплинарный модуль 2. Управление безопасностью труда

Тема 2.1. Правовые, нормативные основы безопасности труда на предприятиях

Тема 2.2. Экономические механизмы управления безопасностью труда

Тема 2.3. Расследование несчастных случаев

Тема 2.4. Особенности безопасных условий труда на предприятиях пищевой промышленности

Тема 2.5. Требования безопасности к конструкции оборудования, его размещению

Тема 2.6. Требования безопасности к складам сырья, материалов и готовой продукции

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОП.11 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки).

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» способствует формированию общих компетенций ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.5.

Основной целью учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основными задачами, решаемыми учебной дисциплиной «Безопасность жизнедеятельности», являются:

* формирование умений идентификации негативного воздействия среды обитания (т.е. источников и причин возникновения опасностей);
* формирование знаний способов защиты от опасностей и предупреждения воздействия на человека негативных факторов;
* формирование знаний и способов ликвидации отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
* формирование способности исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний;
* формирование навыков оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся **должен уметь**:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины «Основы менеджмента и экономики организации» обучающийся **должен знать**:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Виды учебной работы и объём учебных часов учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **111** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **74** |
| в том числе практические и семинарские занятия | 50 |
| лекции | 24 |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **37** |
| **Итоговый контроль по дисциплине *дифференцированный зачет*** |

**Содержание учебной дисциплины
«**Безопасность жизнедеятельности**»**

Дисциплинарный модуль № 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Тема 1.1. Опасные ситуации природного характера и защита от них.

Тема 1.2. Опасные ситуации техногенного характера и защита от них.

Тема 1.3. Опасные ситуации социального характера и защита от них.

Тема 1.4. Мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.5. Правила безопасного поведения при пожарах.

Тема 1.6. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Тема 1.7. Методы и принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС.

Дисциплинарный модуль № 2. Основы обороны государства.

Тема 2.1. Национальная безопасность РФ.

Тема 2.2. Вооруженные Силы РФ – основа обороны страны.

Тема 2.3. Воинская обязанность.

Тема 2.4. Военно-учетные специальности ВС РФ.

Тема 2.5. Способы саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

Тема 2.6. Способы бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

Дисциплинарный модуль № 3. Общевоинские Уставы ВС РФ.

Тема 3.1. Дисциплинарный устав ВС РФ.

Тема 3.2. Устав внутренней службы ВС РФ.

Тема 3.3. Внутренний порядок в воинской части.

Тема 3.4. Устав гарнизонной и караульной службы ВС РФ.

Тема 3.5. Развод и смена караулов

Тема 3.6. Строевой устав ВС РФ.

Дисциплинарный модуль № 4. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Тема 4.1. Современные средства поражения и их поражающие факторы.

Тема 4.2. Гражданская оборона.

Тема 4.3. Индивидуальные и коллективные средства защиты.

Тема 4.4. Выполнение нормативов по одеванию средств индивидуальной защиты.

Тема 4.5. Приборы радиационной и химической разведки.

Дисциплинарный модуль № 5. Огневая подготовка.

Тема 5.1. Основы стрельбы. Автомат Калашникова.

Тема 5.2. Уход за стрелковым оружием.

Тема 5.3. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 5.4. Стрельба по неподвижным целям.

Тема 5.5. Выполнение норматива по стрельбе.

Тема 5.6. Ручные осколочные гранаты.

Дисциплинарный модуль № 6. Оказание первой медицинской помощи.

Тема 6.1. Первая медицинская помощь при ранах.

Тема 6.2. Медицинские повязки.

Тема 6.3. Первая реанимационная помощь.

Тема 6.4. Первая медицинская помощь при кровотечениях.

Тема 6.5. Первая медицинская помощь при травмах опорно-двигательного аппарата.

Тема 6.6. Первая медицинская помощь при несчастных случаях.

Тема 6.7. Первая медицинская помощь при поражениях химическими веществами.

Тема 6.8. Первая медицинская помощь при острых инфекционных заболеваниях.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

**ПМ.01 «ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА
СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Профессиональный модуль ПМ.01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10 и профессиональных компетенций ПК 1.1 – 1.4.

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

**иметь практический опыт:**

* приемки скота, птицы и кроликов;
* первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* размещения мяса в камерах холодильника;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**уметь:**

* определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
* контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
* вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
* вести учет сырья и продуктов переработки;
* проводить технологические расчеты по процессам разделки разделки туш, переработки птицы и кроликов;
* оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
* контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
* выбирать необходимые способы холодильной обработки;
* контролировать режимы холодильной обработки;
* обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
* определять глубину автолиза мяса при переработке холодом;
* определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
* выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования при первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**знать:**

* требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
* порядок приема скота, птицы и кроликов;
* порядок расчета со сдатчиками;
* режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
* режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
* назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Всего** | **376** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **304** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **192** |
| в том числе практические и семинарские занятия | 86 |
| лекции | 106 |
| курсовое проектирование | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **112** |
| **Учебная практика** | **72** |
| **Итоговый контроль по модулю *экзамен квалификационный*** |

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов**

Раздел 01.1. Проведение приемки, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов.

1. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли.
	1. Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов.
	2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов
	3. Основное и вспомогательное сырье мясной отрасли.
	4. Вспомогательные материалы мясной отрасли.
2. Организация подготовительных работ.
	1. Классификация предприятий и выпускаемой продукции.
	2. Организация основного и вспомогательного производства.
	3. Транспортировка животных на предприятия мясной отрасли.
	4. Прием и содержание скота, птицы и кроликов.
3. Общая технология мяса и мясных продуктов.
	1. Переработка скота.
	2. Обработка птицы и кроликов

Раздел 01.2. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

1. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях пищевых производств.
	1. Введение. Задачи и содержание дисциплины.
	2. Оборудование для транспортировки убойных животных и птиц.
	3. Оборудование для оглушения скота, птицы и кроликов.
	4. Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя.
	5. Оборудование для съемки шкур.
	6. Установки для съемки шкур с туш крупного и мелкого скота.
	7. Оборудование для удаления щетины и волоса.
	8. Аппараты для опалки, скребмашины для удаления щетины.
	9. Оборудование линий убоя и переработки птицы.
	10. Оборудование для сбора крови.
	11. Оборудование для удаления оперения с тушек птицы.
	12. Правила безопасности обслуживания оборудования линий убоя скота, птицы и кроликов.
2. Технологическое оборудование.
	1. Оборудование для первичной обработки шкур.
	2. Оборудование для обработки туш убойных животных.
	3. Машины и для разрубки голов, обрубки рогов, снятия копыт.
	4. Установки для обвалки и жиловки мяса.
	5. Оборудование для обработки тушек птицы.
	6. Машины для вскрытия брюшной полости и извлечение внутренностей из тушек птиц.
	7. Оборудование для охлаждения.
3. Оборудование для холодильной обработки мяса.
	1. Оборудование для хранения мяса и мясопродуктов.
	2. Оборудование холодильных камер.
	3. Оборудование для холодильной обработки мяса.
	4. Криогенные морозильные аппараты.
	5. Приоритеты развития науки и техники в мясной промышленности.
	6. Научно-технический прогресс в создании новых образцов техники, направления модернизации действующих объектов производства.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

**ПМ.02 «ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Профессиональный модуль ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10 и профессиональных компетенций ПК 2.1 – 2.3.

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

**иметь практический опыт:**

* обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
* ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

**уметь:**

* вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
* проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
* проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* обеспечивать режимы работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* контролировать эффективность использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

**знать:**

* методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
* режимы обработки продуктов убоя;
* режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Всего** | ***372*** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***264*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***176*** |
| в том числе практические и семинарские занятия | *-* |
| теоретическое обучение | *176* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***88*** |
| **Учебная практика** | ***108*** |
| **Итоговый контроль по модулю *экзамен квалификационный*** |

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя**

Модуль 1. Обработка субпродуктов

Модуль 2. Обработка кишечного сырья

Модуль 3. Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного и специального сырья

Модуль 4. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Модуль 5. Производство пищевых топленых жиров

Модуль 6. Производство сухих животных кормов и технических жиров

Модуль 7. Технологическое оборудование в цехах мясожирового корпуса

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

**ПМ.03 «ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Профессиональный модуль ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10 и профессиональных компетенций ПК 3.1 – 3.4.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

* производства колбасных изделий;
* производства копченых изделий и полуфабрикатов;
* эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

**уметь:**

* осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
* вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
* вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
* производить контроль качества готовой продукции;
* готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
* выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
* устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

* требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
* требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
* режимы технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
* изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
* причины возникновения брака;
* методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Всего** | ***1815*** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | ***1275*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | ***850*** |
| в том числе практические и семинарские занятия | *-* |
| теоретическое обучение | *820* |
| курсовое проектирование | *30* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | ***425*** |
| **Учебная практика** | ***108*** |
| **Производственная практика** | ***432*** |
| **Итоговый контроль по модулю *экзамен квалификационный*** |

**МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

Раздел 1. Проведение технологического процесса и контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Тема 1.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов при производстве колбасных изделий.

Тема 1.2. Основы технологических процессов производства колбасных изделий.

Тема 1.3. Измельчение и особенности посола мясного сырья для производства колбасных изделий. Технологическое оборудование для подготовки, измельчения и посола мясного сырья.

Тема 1.4. Техника изготовления фарша для производства колбасных изделий. Технологическое оборудование для приготовления фарша.

Тема 1.5. Формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем. Технологическое оборудование для шприцевания колбасной оболочки и формования колбасных изделий.

Тема 1.6. Термическая и диффузионная обработка колбасных изделий. Технологическое оборудование для термической и диффузионной обработки колбасных изделий.

Тема 1.7. Подготовка колбасных изделий к реализации. Оборудование для упаковки колбасных изделий.

Тема 1.8. Качество колбасных изделий.

Тема 1.9. Особенности некоторых технологий производства колбасных изделий.

**МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов**

Раздел 2. Проведение технологического процесса и контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве копченых изделий и мясных полуфабрикатов.

Тема 2.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.

Тема 2.2. Основы технологических процессов производства копченых изделий.

Тема 2.3. Посол и созревание мясного сырья для производства копченостей. Технологическое оборудование для посола мясного сырья при производстве копченостей.

Тема 2.4. Подготовка сырья к термической обработке. Технологическое оборудование для формования солено-копченых изделий.

Тема 2.5. Термическая и диффузионная обработка копченых изделий.

Тема 2.6. Подготовка копченых изделий к реализации, контроль качества готовых изделий.

Тема 2.7. Особенности технологий производства копченых изделий из нетрадиционного сырья.

Тема 2.8. Технологии производства фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.

Тема 2.9. Технологии производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

Тема 2.10. Технологии производства замороженных полуфабрикатов в тесте и быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

Тема 2.11. Технологическое оборудование для производства полуфабрикатов.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

**ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация производственной деятельности структурного подразделения и руководство им» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10 и профессиональных компетенций ПК 4.1 – 4.5.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

* планирования работы структурных подразделений;
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
* принятия управленческих решений;

**уметь:**

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовать работу коллектива исполнителей;
* оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* сруктуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей;
* основные приемы организации работы исполнителей;
* формы документов, порядок их заполнения.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Всего** | **365** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **257** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **171** |
| в том числе практические и семинарские занятия | - |
| теоретическое обучение | 171 |
| курсовое проектирование | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **86** |
| **Учебная практика** | **-** |
| **Производственная практика** | **108** |
| **Итоговый контроль по модулю *экзамен квалификационный*** |

**МДК 04.01. Организация работы структурного подразделения**

Модуль 1. Особенности управленческого труда.

Модуль 2. Трудовой коллектив, организация его работы.

Модуль 3. Оперативное планирование работы производства.

Модуль 4. Структура производства.

Модуль 5. Научная организация труда на производстве.

Модуль 6. Организация работы производства.

Модуль 7. Планирование и организация работы структурного подразделения и руководство им.

Модуль 8. Оценка экономической эффективности производственной деятельности структурного подразделения

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

**ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ “ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ”»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по профессии “Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы”» является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (программа базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Профессиональный модуль ПМ.05 «Выполнение работ по профессии “Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы”» способствует формированию у обучающихся общих компетенций ОК 1 – 10 и профессиональных компетенций ПК 4.1 – 4.5.

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;
* приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
* проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции;

**уметь:**

* размораживать мясо птицы;
* разделывать, обваливать и жиловать мясо птицы;
* измельчать мясо птицы;
* подготавливать не мясные компоненты фарша;
* составлять фарш рубленных полуфабрикатов;
* формовать полуфабрикаты;
* контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
* фасовать и упаковывать полуфабрикаты;
* контролировать режимы холодильной обработки;
* выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

**знать:**

* требования действующих стандартов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
* режимы и последовательность выработки полуфабрикатов;
* методику технологических расчетов по процессам выработки полуфабрикатов;
* режимы холодильной обработки полуфабрикатов из мяса птицы;
* назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Всего** | **192** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **120** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка,**  | **80** |
| в том числе практические и семинарские занятия | 20 |
| теоретическое обучение | 60 |
| курсовое проектирование | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **40** |
| **Учебная практика** | **72** |
| **Производственная практика** | **-** |
| **Итоговый контроль по модулю *экзамен квалификационный*** |

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 05.01. Технология переработки мяса птицы**

1. Состав, пищевая ценность и свойства сырья
2. Технологические схемы выработки полуфабрикатов
3. Размораживание мяса.
4. Разделка, обвалка и жиловка мяса
5. Измельчение мяса
6. Подготовка немясных компонентов фарша
7. Составление фарша рубленных полуфабрикатов
8. Формование полуфабрикатов
9. Изготовление полуфабрикатов в панировке и в тесте
10. Фасование и упаковывание
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов
12. Разделка туш по анатомическому происхождению и ассортиментом полуфабрикатов натуральных. Изготовление полуфабриката.