Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«18» апреля 2023 г.

Аннотации
К рабочим программам учебных дисциплин (модулей)

Специальность: **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Квалификация: **Техник-технолог**

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.01 История России

1 Цель дисциплины – изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX-XXI). Дисциплина дает возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путем развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «История России» составляет 56 часа. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1 Политика гласности в СССР и ее последствия.

Тема 1.2. Распад СССР

Тема 1.3. Развитие советской культуры. Развитие советской науки.

Тема 2.1. Становление новой России.

Тема 2.2. Конституции России. «Шоковая терапия».

Тема 2.3. Чеченская война.

Тема 2.4. Дефолт 1998 г.

Тема 2.5. Приоритеты внешней политики.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1 Цель дисциплины – обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составляет 108 часа. Форма аттестации – зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1 Великобритания
Тема 1.2. Обычаи и традиции
Тема 1.3. Город или деревня?
Тема 1.4. Олимпийское движение
Тема 1.5. Культура и искусство
Тема 1.6. Чудеса света
Тема 1.7. Средства массовой информации
Тема 1.8. Современные компьютерные технологии
Тема 2.1. Профессиональное образование
Тема 2.2. Климат. Погода.
Тема 2.3. Животноводство
Тема 2.4. Молочная продукция
Тема 2.5. Мясная продукция
Тема 2.6. Мясная продукция
Тема 2.7. Мясо птицы

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности

1 Цель дисциплины –формирование систематизированных знаний по безопасности жизнедеятельности

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 4; ОК 7;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 108 часа. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1 ЧС природного характера
Тема 1.2. ЧС техногенного характера
Тема 1.3. ЧС военного времени
Тема 1.4. Теоретические основы прогнозирования ЧС. Организационные основы по защите населения от ЧС. МЧС России.
Тема 1.5. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)
Тема 2.1. Обеспечение национальной безопасности РФ
Тема 2.2. История Сухопутных войск РФ.
Тема 2.3. История военно-морского флота РФ
Тема 2.4. История военно-космических сил РФ
Тема 2.5. Другие войска РФ
Тема 2.6. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы.
Тема 2.7. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.
Тема 2.8. Воинская дисциплина, её сущность и значение.
Тема 3.1. Первая медицинская помощь при повреждениях и отравлениях

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.04 Физическая культура

1 Цель дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки, профессионально-прикладной и самоподготовки к будущей профессиональнойдеятельности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК.04, ОК.08

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 172 часа. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1 Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности

Тема 2.1. Бег на длинные дистанции

Тема 2.2. Бег на средние дистанции

Тема 3.1. Прыжок в длину с разбега.

Тема 4.1. Метание снарядов

Тема 5.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места

Тема 5.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение –2 шага – бросок

Тема 5.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу, правила баскетбола

Тема 5.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом

Тема 6.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками

Тема 6.2. Техника нижней подачи и приёма после неё

Тема 6.3. Техника прямого нападающего удара

Тема 6.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом

Тема 7.1. Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.05 Основы бережливого производства

1 Цель дисциплины – сформировать у студентов комплексное представление о производстве.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 3; ОК 4; ОК 7

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы бережливого производства» составляет 108часа. Форма аттестации –зачет

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Введение в бережливое производство

Тема 1.2. История развития бережливого производства

Тема 2.1. Философия бережливого производства

Тема 3.1. Стандартизированная работа. Хронометраж

Тема 3.2. Расчет численности основного производственного персонала (ОПР)

Тема 3.3. Управление потоком создания ценности. Поток единичных изделий.

Тема 3.4. Хейджунка – выравнивание производства

Тема 3.5. Решение проблем. Производственный анализ.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.06 Основы финансовой грамотности

1 Цель дисциплины- формирование теоретических и практических навыков по дисциплине Основы финансовой грамотности и предпринимательства в сфере профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» составляет 114часа. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Личное финансовое планирование

Тема 1.2. Депозит

Тема 1.3. Кредит

Тема 1.4. Расчетно-кассовые операции

Тема 1.5. Страхование

Тема 1.6. Инвестиции

Тема 1.7. Пенсии

Тема 1.8. Налоги

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.07 Основы предпринимательской деятельности

1 Цель дисциплины- учебная дисциплина СГЦ.07 Основы предпринимательской деятельности является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к социальному гуманитарному циклу (СГЦ) и выступает основанием для многихдисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 09

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» составляет 114 часа. Форма аттестации – зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Основные теории предпринимательства

Тема 1.2. Инструментальные основы функционирования современной предпринимательской экономики

Тема 1.3. Роль государства в становлении и развитии предпринимательства

Тема 1.4. Личность предпринимателя и предпринимательское поведение

Тема 1.5. Проблемы открытия нового предприятия

Тема 2.1. Экономическая модель коммерческой организации, ее количественные и качественные характеристики

Тема 2.2. Предпринимательский риск

Тема 3.1. История предпринимательства

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

1 Цель дисциплины – учебная дисциплина ОПЦ.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «**Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности**» составляет 144часа. Форма аттестации – зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Общение как социально-психологический феномен

Тема 1.2. Межличностная коммуникация в процессе общения

Тема 1.3. Понятие о коммуникативных технологиях

Тема 1.4. Технологии говорения и слушания в общении

Тема 1.5. Виды коммуникации по формам общения

Тема 1.6. Коммуникативные барьеры в общении

Тема 2.1. Межличностное восприятие в общении

Тема 2.2. Репрезентативная система человека и ее роль в формировании образа партнера по коммуникации

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.02 Процессы и аппараты

1 Цель дисциплины – учебная дисциплина ОПЦ.02 Процессы и аппараты является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Процессы и аппараты является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.2

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Процессы и аппараты» составляет 180 часов. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Общие законы пищевой технологии

Тема 1.2. Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов

Тема 1.3. Основы рационального построения аппаратов

Тема 2.1. Измельчение

Тема 2.2. Сортирование

Тема 2.3. Обработка материалов давлением

Тема 3.1. Основы гидравлики

Тема 3.2. Перемещение жидкости и газов

Тема 3.3. Разделение жидких и газовых систем

Тема 4.1. Основы теплопередачи

Тема 4.2. Нагревание и охлаждение

Тема 4.3. Нагревание и охлаждение

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.03 Метрология и стандартизация

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина ОПЦ.03 Метрология и стандартизация является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 Метрология и стандартизация является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 1.2; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «**Метрология и стандартизация**» составляет 108часов. Форма аттестации –экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Государственная система стандартизации

Тема 1.2. Межотраслевые комплексы стандартов

Тема 1.3. Международная, региональная и национальная стандартизация

Тема 2.1. Взаимозаменяемость гладких цилиндрических деталей

Тема 2.2. Точность формы и расположения

Тема 2.3. Шероховатость и волнистость поверхности

Тема 3.1. Основные понятия метрологии

Тема 3.2. Линейные и угловые измерения

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.04 Автоматизация технологических процессов

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.04 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.2; ДПК 3; ДПК 4

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Автоматизация технологических процессов» составляет 144часов. Форма аттестации –экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации

Тема 1.3. Системы дистанционной передачи измерительной информации

Тема 1.4. Средства измерения температуры

Тема 1.5. Средства измерения давления

Тема 1.6. Средства измерения расхода и количества

Тема 1.7. Средства измерения уровня

Тема 1.8. Средства измерения состава и свойств вещества

Тема 2.1. Автоматическое регулирование

Тема 2.2. Регулирующие органы и исполнительные механизмы

Тема 2.3. Вспомогательные средства автоматизации

Тема 3.1. Приборы технологического контроля

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.2; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.5.

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» составляет 144часов. Форма аттестации – экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1.Понятие информационных технологий и информационных систем

Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем

Тема 2.1.Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.

Тема 2.2.Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы

Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных

Тема 2.4.Мультимедийные технологии

Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации

Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.06 Производство продукции животноводства

1 Цель дисциплины–учебная дисциплина «Производство продукции животноводства» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.06 Производство продукции животноводства является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Производство продукции животноводства» составляет 108часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Химический состав молока

Тема 1.2. Технология производства молока

Тема 1.3. Технология кисломолочных продуктов

Тема 1.4. Технология сыра

Тема 1.5. Технология масла

Тема 2.1. Морфологический и химический состав мяса

Тема 2.2. Консервирование мяса

Тема 3.1. Технология первичной переработки мяса птицы

Тема 3.2. Технология переработки яичной продукции.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.07 Основы зоотехнии

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Основы зоотехнии» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.07 Основы зоотехнии является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы зоотехнии» составляет 108 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Введение

Тема 2.1. Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Тема 2.2. Основные виды и породы сельскохозяйственных животных.

Тема 2.3. Понятие конституции, экстерьера и интерьера сельскохозяйственных животных

Тема 3.1. Основы кормления сельскохозяйственных животных

Тема 3.2. Понятие о нормах и рационах кормления

Тема 4.1. Скотоводство

Тема 4.2. Овцеводство и козоводство

Тема 4.3. Птицеводство

Тема 4.4. Коневодство

Тема 4.5. Рыбоводство

Тема 4.6. Кролиководство

Тема 4.7. Пчеловодство

Тема 5.1. Основы зоогигиены

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.08 Биохимия мяса и молока

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Биохимия мяса и молока» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Биохимия мяса и молокаявляется обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.1; ДПК 3; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Биохимия мяса и молока» составляет 108 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Химический состав мышц

Тема 1.2. Автолитические превращения мышц

Тема 1.3. Биохимические изменения мяса при холодильной, тепловой обработке, посоле и копчении

Тема 2.1. Химический состав молока

Тема 2.2. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока. Фальсификация молока.

Тема 2.3. Биохимические и физико-химические изменения молока при его хранении и обработке

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.09 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.2; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения» составляет 144 часов. Форма аттестации – зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1. Введение

Тема 2.1. Ресурсосбережение для низкосортного и вторичного сырья

Тема 2.2. Перспективные технологии производства молочных продуктов

Тема 2.3. Технологии нового поколения

Тема 3.1. Ресурсосбережение в мясной промышленности

Тема 3.2. Ресурсосбережение в птицеводстве

Тема 3.3. Ресурсосберегающие технологии переработки мясного сырья

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.10 Техно-химический контроль производства молока и мяса

1 Цель дисциплины– учебная дисциплина «Техно-химический контроль производства молока и» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.10 Техно-химический контроль производства молока и мяса является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09; ПК 1.2; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Техно-химический контроль производства молока и» составляет 144 часов. Форма аттестации – зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Особенности технохимического контроля на предприятиях мясной промышленности

Тема 2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса

Тема 3. Стандартизация, метрология и сертификация

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья

1 Цель дисциплины- С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт

- Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
- Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях.
- Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
- Микробиология мяса и мясных продуктов

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья» составляет 780часов. Форма аттестации –зачет

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции
2. МДК 01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях
3.МДК 01.03Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
4.МДК 01.04Микробиология мяса и мясных продуктов

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

1 Цель дисциплины- С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
- Системы контроля качества на предприятиях молочной продукции
- Микробиология молока и молочных продуктов

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 4; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции» составляет 624 часов. Форма аттестации –зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.02.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
2. МДК 02.02 Системы контроля качества на предприятиях молочной продукции
3. МДК 02.03 Микробиология молока и молочных продуктов

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

1 Цель дисциплины- С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- Управление структурным подразделением организации

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения» составляет 258часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1 Цель дисциплины- В результате изучения профессионального модуля обучающимися осваиваются общие компетенции и профессиональные компетенции

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3 Требования к результатам освоения дисциплины
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ДПК 1; ДПК 2; ДПК 3; ДПК 5

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации
Трудоемкость дисциплины «ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» составляет 330часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)
1. МДК 04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм