

Аннотации учебных дисциплин

БД.01. Русский язык Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Цели и задачи дисциплины «Русский язык» обучающийся должен: знать/понимать

- 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;

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;

Аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительное-изучающее, ознакомительное-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;

говорение и письмо

- 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;
- 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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и

общественной жизни государства.

2. Структура учебной дисциплины:

Русский язык: Стилистика. Лексика. Фонетика. Морфемика и словообразование. Морфология. Орфография. Синтаксис и пунктуация. Текст.

3. Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и практических занятий. Формы контроля по дисциплине: входной контроль, рубежный контроль, текущий контроль (работы на занятиях, самостоятельная работа), форма промежуточной аттестации – письменный экзамен.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка – 72 часа, в том числе:

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации – экзамен 2 семестр.

БД.02. Литература

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Цели и задачи дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- *личностных:*

-

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-

нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

- *метапредметных:*

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и

проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность готовить самостоятельно к поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- *предметных:*

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять текст в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической

литературы, их историко-культурно-нравственно-ценностное влияние на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания,

гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

2. Структура учебной дисциплины:

Русская литература 19 века. Русская литература 20 века. Из зарубежной литературы. **3.**

Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и практических занятий. Формы контроля по дисциплине: входной контроль, рубежный контроль, текущий контроль (работы на занятиях, самостоятельная работа), форма промежуточной аттестации – письменный экзамен.

4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Процесс изучения предмета направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальная учебная нагрузка – **108** часа, в том числе:

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации – ДЗ 2 семестр

БД.03. Иностранный язык

1. Цель дисциплины: развитие сформированной иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки в ходе изучения предметов «Русский язык», «История», «Литература».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленных модулей.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Речевые умения согласно требованиям стандарта. Социокультурные знания и умения

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры страны изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

Компенсаторные умения

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу

текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебные умения

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словарь и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать

значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/ косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

в области говорения вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать с себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны/страны/стран изучаемого языка; в области аудирования

относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогнозы погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

во властных чтениях читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

во властных письменной речи писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста; **владеть способами познавательной деятельности:** *применять информационные умения*, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать, фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний; *понимать* контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности и культуры;

пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации – дифференцированный зачет 2 семестр.

БД.04. Математика

Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Место учебного дисциплины в ОПОП: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Цели преподавания дисциплины:

- формирование представлений о математике как о универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности: отношения к математике как части общечеловеческой культуры: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимания значимости математики для общественного прогресса. Основные задачи курса:
- систематизация сведений о числах; изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков в вычислительной культуре, расширение и совершенствование алгебраического аппарата и его применение к решению математических и нематематических задач;

- расширениесистематизацияобщихсведенийофункциях,пополнениеклассаизучаемыхфункций,иллюстрацияширотыпримененияфункцийдляописанияиизучения реальных зависимостей;
 - изучениесвойствпространственныхтел,формированиеуменияприменятьполученныезнания для решения практическихзадач;
 - развитие представлений о вероятностно-статистическихзакономерностяхв окружающем мире,совершенствованиеинтеллектуальныхиречевыхуменийпутемобогашения математического языка, развития логического мышления;
 - знакомство с основнымиидеями математического анализа.
- Врезультате освоения учебнойдисциплиныобучающийся долженуметь:**
- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применениевычислительныхустройств;находитьзначениякорнянатуральнойстепени, степенисрациональнымпоказателем,логарифма,используяпринеобходимости вычислительныеустройства;пользоватьсяоценкойиприкидкойприпрактических расчетах;
 - проводитьпоизвестнымформуламиправилампреобразованиябуквенныхвыражений, включающихстепени,радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
 - вычислятьзначениячисловыхибуквенныхвыражений,осуществляянеобходимыеподстановкиипреобразования;
 - определятьзначениефункциипозначениюаргументаприразличныхспособах задания функции;
 - строитьграфикиизученных функций;
 - описыватьпографикуповедениеисвойствафункции,находитьпографикуфункциинаибольшиеинаименьшие значения;
 - решатьуравнения,простейшиесистемыуравнений,используясвойствафункцийиих графиков;
 - вычислятьпроизводныеипервообразныеэлементарныхфункций, используясправочные материалы;
 - исследоватьвпростейшихслучаяхфункциинамонотонность,находитьнаибольшиеинаименьшиезначенияфункций,строитьграфикимногочленовсиспользованием аппарата математического анализа;
 - решатьрациональные,показательныеилогарифмическиеуравненияинеравенства, простейшие иррациональные и тригонометрическиеуравнения, ихсистемы;
 - составлятьуравненияпоусловиюзадачи;
 - использоватьдляприближенного решенияуравнений и неравенств графическийметод;
 - изображатьнакоординатнойплоскостимножестврешенийпростейшихуравненийиих систем;
 - решатьпростейшиекомбинаторныезадачиметодомперебора,атакжесиспользование мизвестныхформул;
 - вычислятьвпростейшихслучаяхвероятностисобытийнаосновеподсчетачисла исходов;
 - распознаватьначертжежахимоделяхпространственныеформы;соотноситьтрехмерные объекты с ихописаниями, изображениями;
 - описыватьвзаимное расположение прямых иплоскостей в пространстве;
 - анализировать впростейшихслучаяхвзаимное расположение объектов впространстве;
 - изображатьосновнымногогранникиикруглыетела;выполнятьчертежипоусловиямзадач;
 - решатьпланиметрическиепростейшиестереометрическиезадачинанахождение геометрическихвеличин;
 - использоватьприрешениистереометрическихзадач планиметрические факты иметоды; - проводить доказательныерассуждения в ходе решения задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальная учебная нагрузка – 340

промежуточная аттестация – 4 ч

Форма аттестации – экзамен - 2 семестр.

БД. 05. История

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (при повышении квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовке специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и способствует формированию систематизированных знаний об историческом прошлом, обогащению социального опыта студентов при изучении и обсуждении исторически возникших форм человеческого взаимодействия. Особое значение и придается развитию навыков поиска информации, работы с ее различными типами, объяснения и оценивания исторических фактов и явлений, определению студентами собственного отношения к наиболее значительным событиям и личностям истории России и в мировой истории.

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

Цели преподавания дисциплины:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
 - развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
 - освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
 - овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Требования к уровню подготовки выпускника

В результате изучения истории на базовом уровне студент должен знать/понимать

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;
 - периодизацию всемирной и отечественной истории;
 - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
 - историческую обусловленность современных общественных процессов;
 - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- уметь
- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
 - критически анализировать источники исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
 - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
 - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
 - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
 - участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
 - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из исторической обусловленности;
 - использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
 - соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
 - осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

1.4. Количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка - 136 часов

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации - дифференцированный зачет 2 семестр

БД.06Обществознание

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Цели и задачи учебной дисциплины:

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

-сформировать

знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

-владеть базовыми понятиями и аппаратом социальных наук;

-владеть умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: – предмет, метод и задачи общественных наук;

– общие основы общественных знаний;

– перспективы и направления общественного развития; – процессы глобализации в современном мире;

– основные сферы общественной жизни; место и роль человека в общественной системе;

2. Структура учебной дисциплины

Раздел 1. Человек и общество. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Потребности. Способности, интересы человека. Проблема познаваемости мира. Свобода как условие формирования личности. Человек в группе. Многообразие мира общения.

Раздел 2. Духовная культура личности и общества. Культура: материальная и духовная. Наука и образование в современном мире. Мораль, искусство и религия как элементы духовной жизни общества.

Раздел 3. Экономика и экономические науки. Производство и потребление. Основные факторы производства. Типы экономических систем. Безработица и ее формы. Инфляция, ее причины и последствия. Основные экономические проблемы российской экономики.

Раздел 4. Социальные отношения. Социальная структура и стратификация общества. Социальные конфликты, пути их решения. Социальная мобильность. Социальные группы.

Раздел 5. Политика. Политика и власть. Участники политического процесса. Политические режимы: сущность и типология. Формы правления. Демократия, ее принципы. Политическое сознание и культура.

Раздел 6. Право. Понятие «право». Правовые нормы и отношения. Право и мораль. Отрасли Российского права. Правовое регулирование общественных отношений.

3. Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и практических занятий. Формы контроля по предмету: входной контроль, тесты, текущий контроль (работы на занятиях, самостоятельная работа)

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 108 часов

Промежуточная аттестация – 2 часа

Форма аттестации - дифференцированный зачет 1 семестр

БД.07.География

1.1.Область применения программы

Учебная дисциплина «География» является обязательной общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2.Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный учебный цикл.

1.3.Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Анализировать экономическое и политическое состояние стран;
- Дать характеристику международных отношений;
- Определять и оценивать мировые природные ресурсы;
- Характеризовать многообразие стран современного мира; В результате освоения

дисциплины обучающийся должен знать:

- Расположение стран на современной политической карте мира;
- Географию населения мира;
- Глобальные проблемы человечества; - Региональную характеристику мира.

1.4.Количество часов на освоение программы предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося- 117 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **72 часов;**

Промежуточная аттестация– 4 часа

Форма аттестации- дифференцированный зачет 2 семестр.

БД. 08. Физика

Учебная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

У-

описывать и объяснять физические явления и свойства тел, свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

У-2 отличать гипотезы от научных теорий;

У-3 делать выводы на основе экспериментальных данных;

У-4 приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

У-5 приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

У-6 воспринимать на основе полученных знаний самостоятельно и оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

У-7 применять полученные знания для решения физических задач

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле* ;

У-

8 измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**

3-1 смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество,

взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

3-2 смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

3-3 смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

3-4 вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Структура учебной дисциплины: 1. Механика.

2. Динамика.

3. Молекулярная физика. Термодинамика

4. Электродинамика

5. Строение атома и квантовая физика

Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и лабораторных работ. Формы контроля: входной контроль, рубежный контроль, текущий контроль, самостоятельная работа.

Для реализации программы имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, используются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Количество часов на освоение программы предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации - дифференцированный зачет 2 семестр.

БД.09.Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальной ориентации;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня. Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет педагогическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку к усоздоровительной и профессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия способствуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся первого-третьего курсов учреждений СПО в программу кроме обязательных видов спорта (легкая атлетика, кроссовая подготовка, лыжи, плавание, гимнастика, спортивные игры) дополнительно включены

нетрадиционные виды спорта (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.).

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели задачи предмета - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения «Физическая культура» обучающийся должен: **знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; уметь:
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам соответствующей тренировки, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службам Вооруженных Сил Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Требования к результатам обучения специальной медицинской группы

Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам. Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики. Владеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, в плавании. Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления. Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа. Владеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов. Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая подготовка). Владеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений. Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.

Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.

Уметь выполнять упражнения:

сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
подтягивание на перекладине (юноши);

поднимать туловище (сид) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);

прыжки в длину с места; бег 100 м;

бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени); тест Купера — 12-минутное передвижение;
плавание — 50 м (без учета времени);

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 72 часов

Промежуточная аттестация — 4 часа

Форма аттестации — зачет 1 с., дифференцированный зачет 2 семестр.

БД.10. Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина является общеобразовательной.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цели преподавания:

1.3.1 Освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

1.3.2 Воспитание ценного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и её государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

1.3.3 Развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

1.3.4 Владение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Основные задачи курса:

1.3.5 Умение самостоятельно и мотивированно организовать свою познавательную деятельность;

1.3.6 Использование элементов причинно-следственного анализа;

1.3.7 Использование элементов причинно-следственного анализа;

1.3.8. Участие в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работе; исследовательской работе;

1.3.9 Умение найти нужную информацию по заданной теме в источниках различного типа;

1.3.10 Оценка и корректировка своего поведения в окружающей среде, выполнение в практической деятельности и в повседневной жизни экологических требований;

1.3.11 Умение отстаивать свою гражданскую позицию, формировать своё мировоззренческие взгляды;

1.3.12 Осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; правила поведения в них;

3. Основные задачи государственных служб по защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

4. Основы Российского законодательства о обороне государства и воинской обязанности граждан;

5. Порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва в военную службу;

6. Состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

7. Основные права и обязанности граждан до призыва в военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

8. Основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву по контракту, альтернативной гражданской службы;

9. Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

10. Предназначение, структуру и задачи РСЧС;

11. Предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; выживать в условиях ЧС;
2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
3. Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов

Промежуточная аттестация – 2 часа

Форма аттестации- дифференцированный зачет 2 семестр.

ПД. 01. Информатика

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Место предмета в структуре ОПОП: дисциплина является общеобразовательной.

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

Изучение информатики и информационных технологий направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом информационные и коммуникационные технологии (ИКТ), в том числе при изучении других школьных дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
-

приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

- Знать/понимать

1. Объяснять различные подходы к определению понятия «информация».

2. Различать методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации.

3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей;

4. Назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы.

5. Использование

алгоритма как модели автоматизации деятельности

б. Назначение и функции операционных систем.

Уметь

1. Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.

2. Распознавать информационные процессы в различных системах.

3. Использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования.

4. Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей.

5. Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.
6. Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.
7. Просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных.
8. Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.
9. Представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.)
10. Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

1. эффективной организации индивидуального информационного пространства;
2. автоматизации коммуникационной деятельности;
3. эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 144,
 промежуточная аттестация - 4ч

ПД.02 Химия

Учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

знать/понимать:

- важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии:** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат гидрокарбонат натрия, карбонат фосфат кальция, бензол, метаноли этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал, целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

В результате освоения обучающийся должен уметь:

называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

- определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

- ических и органических соединений;
- объяснять:** зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить:** самостоятельный поиск химической информации и использование различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью; **решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

Структура учебной дисциплины:

Общая неорганическая химия. Органическая химия. Химия в жизни общества.

Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и лабораторных работ. Формы контроля: входной контроль, рубежный контроль, текущий контроль, самостоятельная работа.

Для реализации программы имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, используются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Количество часов на освоение программы предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа

Промежуточная аттестация – 2 часа

Форма аттестации - дифференцированный зачет 1 семестр.

ПД 03. Биология

Учебная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Цели и задачи учебной дисциплины:

Уметь

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смена экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса вещества и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

задачи:

- Знать*
- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида в экосистемах;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия

искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

□ вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику;

□ **Структура учебной дисциплины.**

Учение о клетке.

Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Основы генетики и селекции.

Эволюционное учение.

История развития жизни на Земле.

Основы экологии.

3. Образовательные технологии и формы контроля:

Занятия проводятся в виде лекций и практических занятий. На лекционных занятиях используется активная и интерактивная формы проведения занятий. Лекции читаются с использованием мультимедийных средств, используются методы активного обучения: проблемная лекция, активная дискуссия.

Формы контроля: входной контроль, тесты, текущий контроль (работы на занятиях, самостоятельная работа).

Для реализации программы имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, используются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов

Промежуточная аттестация – 4 часа

Форма аттестации - дифференцированный зачет 2 семестр.

Форма

аттестации

Э-2

семестр.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ. 01 История

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

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

Данная дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX-XXI вв.). Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

Цель изучения 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 закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

научиться использовать опыт, накопленный человечеством.

Задачи изучения дисциплины «История»:

способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;

стимулировать усвоение учебного материала на основе аналитического и сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;

дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошлое столетие;

обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

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

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI в.;

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; оролина науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часа

промежуточная аттестация – 2ч

Форма аттестации- Другая форма контроля 3 семестр.

ОГСЭ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Цели преподавания дисциплины:

дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция -

систематизация ранее изученного материала; овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения:

увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иност

ранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению учащихся

в отношении их будущей профессии; их социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Основные задачи курса:

В результате освоения учебной дисциплины 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 освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

Самостоятельная работа обучающихся направлена: на дальнейшее развитие и совершенствование связных высказываний с использованием основных коммуникативных типов речи: описание, сообщение, рассказ, рассуждение с высказыванием своего мнения и краткой аргументации с опорой и без опоры на прочитанный или услышанный текст, краткое изложение результатов проектной деятельности.

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

максимальная учебная нагрузка - 168 часов

промежуточная аттестация - 12 ч

Диф. зачет 8 семестр

Другая форма контроля 3-7 семестр.

ОГСЭ.03 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

пользоваться первичными средствами пожаротушения;

применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;

обеспечивать устойчивость объектов экономики

Знать:

основы пожаробезопасности и электробезопасности;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины -86ч

Промежуточная аттестация 2ч

Другая форма контроля 3 семестр

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Физическая культура в Основах законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте представлена в средних специальных учебных заведениях как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студента, физическая культура входит в обязательный раздел в гуманитарный компонент образования, значимость которого проявляется через гармонизацию духовных и физических сил, формирование таких общечеловеческих ценностей, как здоровье, физическое и психическое благополучие, физическое совершенство.

Содержание программы обеспечивает преемственность с программным материалом средней общеобразовательной и высшей школы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины Физическая культура обучающийся должен

Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины Физическая культура обучающийся должен знать:

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 346 часов

промежуточная аттестация – 12 ч

Форма аттестации –

Зачет 3-7 семестр

Диф.зачет 8 семестр

ОГСЭ.05 Основы бережливого производства

1.1 Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;

планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.

Знать:

содержание и формы бережливого производства;

основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;

принципы, методы и инструменты бережливого производства;

методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 40ч

Промежуточная аттестация - 2ч

Другая форма контроля 3семестр

ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности

1.1 Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются общие компетенции:

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

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

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

ПК1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины – 60ч

Промежуточная аттестация - 2ч

Другая форма контроля 3 семестр

ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи

1.1 Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

соблюдать в практике письма орфографические, синтаксические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;

анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;

обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;

проводить лингвистический

анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; пользоваться

словарями русского языка, продуцировать

тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

Знать:

Особенности языка и речи; русского литературного языка; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; основные

составляющие языка, устной и письменной

речи, нормативные, коммуникативные, этические

аспекты устной и письменной речи, культуру

речи; понятие норм современного русского литературного языка; основные фонетические единицы и средства

языковой выразительности;

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 48ч

Промежуточная аттестация - 2ч

Другая форма контроля(тестирование)–4семестр

Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии 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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

анализировать задачу и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Знать:

порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины -64ч

Промежуточная аттестация - 2ч

Другая форма контроля 3 семестр

ОП.02 Процессы и аппараты

1.1 Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

проводить расчеты процессов и аппаратов,
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,
выбирать рациональную конструкцию аппарата,
анализировать условия и режимы работы оборудования.

Знать:

основные законы процессов пищевой технологии;
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
механические и гидравлические процессы,
тепловые и массообменные процессы.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины -122ч

Промежуточная аттестация–6 ч

Другая форма контроля 3семестр

ОП.03«Метрология и стандартизация»

1.1 Учебная дисциплина«Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов;
- терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 162ч

Промежуточная аттестация – 6 ч

Другая форма контроля 5семестр

ОП.04«Метрология и стандартизация»

1.1 Учебная дисциплина «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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.

проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.

владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.

обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать:

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

принципы измерения, регулирование, 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.

измерительные устройства (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.

особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 100ч

Промежуточная аттестация – 2ч

Другая форма контроля 3семестр

ОП.05«Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1 Учебная дисциплина «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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
обрабатывать текстовую и табличную информацию;
использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
создавать презентации;
применять антивирусные средства защиты информации;
читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
применять методы и средства защиты информации.

Знать:

основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
назначение, состав, основные характеристики компьютера;
основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействие;
назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
технологии поиска информации в Интернет;
принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
основные понятия автоматизированной обработки информации;
основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 162ч

Промежуточная аттестация – 6ч

Другая форма контроля 3 семестр

ОП.04«Метрология и стандартизация»

1.1 Учебная дисциплина «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.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.
проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.
проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.
владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.

обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать:

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

принципы измерения, регулирование, 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.

измерительные устройства (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.

особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 100ч

Промежуточная аттестация – 2 ч

Другая форма контроля 3 семестр

ОП.06«Сельскохозяйственные биотехнологии»

1.1 Учебная дисциплина«Сельскохозяйственные биотехнологии» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Уметь:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.

проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.

владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.

обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать:

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

принципы измерения, регулирование, 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.
измерительные устройства (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.
особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 116ч
Промежуточная аттестация – 2ч
Другая форма контроля 4семестр

Профессиональный цикл

ПМ.01 организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

МДК 01.01 организация технологического процесса производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Знать:

требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Уметь:

правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 1384ч

Промежуточная аттестация – 24 ч

Формы контроля

профессиональный модуль – квалификационный экзамен;
междисциплинарный курс (МДК) – зачет (дифференцированный)
учебная практика - зачет (дифференцированный);
производственная практика - зачет (дифференцированный)

ПМ.01 организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

МДК 01.02 процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

Уметь:

правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Знать:

требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Иметь практический опыт:

ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 610ч

Промежуточная аттестация – 12 ч

Формы контроля

Профессиональный модуль (ПМ)- квалификационный экзамен

Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 3,4,5,6 семестр

Учебная практика – зачет дифференцированный 4,5

Производственная практика - зачет дифференцированный 5,6

ПМ.02 обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

МДК. 02.01 контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

1.1 Профессиональный модуль ПМ.02 обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

Уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

контролировать выполнение производственных плановых заданий;
разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. **Знать:**
требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Знать:

требования охраны труда;
производственный контроль на предприятиях отрасли;
виды брака и его учет в производстве;
материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

Иметь практический опыт:

проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
обеспечения безопасных условий труда на производстве;
разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
разработки предложений по устранению отклонений от нормативов

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 556ч

Промежуточная аттестация – 4 ч

Формы контроля

Профессиональный модуль (ПМ)- квалификационный экзамен

Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 7 семестр

Учебная практика – зачет дифференцированный 7 семестр

Производственная практика - зачет дифференцированный 7 семестр

ПМ.03 обеспечение деятельности структурного подразделения

МДК 03.01. организация работы структурного подразделения 1.1

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

Уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе;

Знать:

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы

производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 228ч

Промежуточная аттестация – 4 ч

Формы контроля

Профессиональный модуль (ПМ)- квалификационный экзамен

Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 8 семестр

Учебная практика – зачет дифференцированный 8 семестр

Производственная практика - зачет дифференцированный 8 семестр

ПМ.02 обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

МДК. 02.01 контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

1.1 Профессиональный модуль ПМ.02 обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

Уметь:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;

вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

контролировать выполнение производственных плановых заданий;

разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Знать: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Знать:

требования охраны труда;

производственный контроль на предприятиях отрасли;

виды брака и его учет в производстве;

материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

Иметь практический опыт:

проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;

обеспечения безопасных условий труда на производстве;

разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных
продуктов;

разработки предложений по устранению отклонений от нормативов

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 556ч

Промежуточная аттестация – 4 ч

Формы контроля

Профессиональный модуль (ПМ)- квалификационный экзамен

Междисциплинарный курс (МДК) – другая форма контроля 7 семестр

Учебная практика – зачет дифференцированный 7 семестр

Производственная практика - зачет дифференцированный 7 семестр

ПМ 04 «выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

МДК 04.01 17282 «приёмщик сельскохозяйственных продуктов сырья»

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).

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

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

Уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

Знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца

Иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

1.4 Форма аттестации

Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины - 378ч

Промежуточная аттестация – 4 ч

Формы контроля

- профессиональный модуль - экзамен (квалификационный) 6 семестр;
- междисциплинарный курс (МДК) зачет (другая форма контроля) 6 семестр;
- учебная практика - зачет (дифференцированный) 6 семестр;
- производственная практика - зачет (дифференцированный) 6 семестр.