

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.01  
«История России» по специальности 19.02.12 «Технология  
продуктов питания животного происхождения»**

<p><b>Цели и задачи изучения дисциплины</b></p>	<p>- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; - формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; - усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирноисторическом процессе; - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; - формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; - воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России</p>
<p><b>Место дисциплины в ОП</b></p>	<p>УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• личностных: <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</li> <li>-становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</li> <li>-готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>-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</li> </ul> </li> </ul>

	<p>достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• метапредметных: <ul style="list-style-type: none"> <li>-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>-умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>-готовность и способность к самостоятельной информационнопознавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</li> <li>-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> </ul> </li> <li>• предметных: <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> <li>-владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> <li>-сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>-владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li> <li>-сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	44
<b>Составитель рабочей программы</b>	Расулова Н.М., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.02  
«Иностранный язык в профессиональной деятельности» по  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»**

<p><b>Цели и задачи изучения дисциплины</b></p>	<p>- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; □          формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; □          формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; □          воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; □          воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.</p>
<p><b>Место дисциплины в ОП</b></p>	<p>УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</li> <li>– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</li> <li>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</li> </ul> <p>метапредметных:</p> <p>умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</p>

	<p>– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</p> <p>– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</p> <p>предметных:</p> <p>– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</p> <p>– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	48
<b>Составитель рабочей программы</b>	Миронова И.В., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.03  
«Безопасность жизнедеятельности» по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности, быть готовым к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</li> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> </ul>
--	--

	- основы здорового образа жизни
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.</p> <p>ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей.</p> <p>ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм.</p> <p>ПК 1.1. Планировать мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие.</p> <p>ПК 1.3. Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима.</p> <p>ПК 3.2. Проводить занятия с детьми дошкольного возраста.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	86
<b>Составитель рабочей программы</b>	Азаров В.В., руководитель физического воспитания

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.04  
«Физическая культура» по специальности 19.02.12 «Технология  
продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для
-------------------------------	--

<b>дисциплины</b>	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности, быть готовым к выполнению нормативов Всероссийского физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами. ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий. ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей. ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм. ПК 1.1. Планировать мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие. ПК 1.3. Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима. ПК 3.2. Проводить занятия с детьми дошкольного возраста.
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	86
<b>Составитель</b>	Азаров В.В., руководитель физического воспитания

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.05  
«Основы бережливого производства» по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности, быть готовым к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</li> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.</p> <p>ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей.</p> <p>ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм.</p>

	<p>ПК 1.1. Планировать мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие.</p> <p>ПК 1.3. Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима.</p> <p>ПК 3.2. Проводить занятия с детьми дошкольного возраста.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	36
<b>Составитель рабочей программы</b>	Селифанова Ю.С.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины СГ.06  
«Основы бережливого производства» по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности, быть готовым к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</li> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников,</p>



	<p>организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.</p> <p>ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей.</p> <p>ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм.</p> <p>ПК 1.1. Планировать мероприятия, направленные на укрепление здоровья ребенка и его физическое развитие.</p> <p>ПК 1.3. Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима.</p> <p>ПК 3.2. Проводить занятия с детьми дошкольного возраста.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	53
<b>Составитель рабочей программы</b>	Серебровская Е.А., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.01  
 «Коммуникативные технологии в профессиональной  
 деятельности» по специальности 19.02.12 «Технология  
 продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать культурные и дикорастущие растения по морфологическим признакам;</li> <li>- анализировать физиологическое состояние растений разными методами;</li> <li>- систематику растений;</li> <li>- морфологию и топографию органов растений;</li> <li>- элементы географии растений;</li> <li>- сущность физиологических процессов, происходящих в растительном организме;</li> <li>- закономерности роста и развития растений для формирования высококачественного урожая</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>

	<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 2.1 . Составлять программы контроля развития растений в течение вегетации.</p> <p>ПК 2.2 Устанавливать календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.</p> <p>ПК 2.3 Применять количественные и качественные методы определения общего состояния посевов, полевой всхожести, густоты стояния, перезимовки озимых и многолетних культур</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	46
<b>Составитель рабочей программы</b>	Блинова О.Г., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.02  
«Процессы и аппараты» по специальности 19.02.12 «Технология  
продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	-определять виды, разновидности и сорта культурных растений; -определять особенности выращивания отдельных культур с учетом их биологических особенностей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: -основные культурные растения; -их происхождение и одомашнивание; -возможности хозяйственного использования культурных растений; -основные приемы и методы растениеводства
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде ПК 1.4 Осуществлять оперативный контроль качества выполнения технологических операций в растениеводстве. ПК 1.5 Принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков ПК 1.6 Осуществлять технологические регулировки почвообрабатывающих и посевных агрегатов, используемых для

	<p>реализации технологических операций</p> <p>ПК 1.7 Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности.</p> <p>ПК 2.2 Устанавливать календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.</p> <p>ПК 2.3 Применять количественные и качественные методы определения общего состояния посевов, полевой всхожести, густоты стояния, перезимовки озимых и многолетних культур.</p> <p>ПК 2.4 Определять видовой состав сорных растений и степень засоренности посевов.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	109
<b>Составитель рабочей программы</b>	Зорикова А.А., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.03  
 «Метрология и стандартизация» по специальности 19.02.12  
 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li> <li>- пользоваться микроскопической оптической техникой;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</li> <li>-основные группы микроорганизмов, их классификацию;</li> <li>-значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</li> <li>-микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;</li> <li>-правила отбора, доставки и хранения биоматериала;</li> <li>-методы стерилизации и дезинфекции;</li> <li>-понятия патогенности и вирулентности;</li> <li>-чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;</li> <li>-формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;</li> <li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li> <li>-правила личной гигиены работников;</li> <li>-нормы гигиены труда;</li> <li>-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>-правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;</li> </ul>
--	---

	<p>дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;  -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;  санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции</p>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 2.1. Составлять программы контроля развития растений в течение вегетации.  ПК 2.2. Устанавливать календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений.  ПК 2.3. Применять количественные и качественные методы определения общего состояния посевов, полевой всхожести, густоты стояния, перезимовки озимых и</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Трудоемкость освоения</b>	82

<b>дисциплины</b>	
<b>Составитель рабочей программы</b>	Зорикова А.А., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.04  
«Автоматизация технологических процессов» по специальности  
19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;</li> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>

	ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	64
<b>Составитель рабочей программы</b>	Зыбкин Р.А., преподаватель

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

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;</li> <li>- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения качества;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного</p>

	<p>контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 1.5 Принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков.</p> <p>ПК.1.7 Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности.</p> <p>ПК.2.8 Производить анализ готовности сельскохозяйственных культур к уборке и определять урожайность сельскохозяйственных культур перед уборкой для планирования уборочной кампании.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	64
<b>Составитель рабочей программы</b>	Зорикова А.А., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.06  
 «Производство продукции животноводства» по специальности  
 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
 происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч.специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;</li> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> </ul>
--	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ);</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 1.5 Принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков.</p> <p>ПК.1.7 Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет

<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	36
<b>Составитель рабочей программы</b>	Блинова О.Г., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.07  
«Основы зоотехнии» по специальности 19.02.12 «Технология  
продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и ветеринарии;</li> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области ветеринарии;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>

	<p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	90
<b>Составитель рабочей программы</b>	Блинова О.Г., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.08  
 «Биохимия мяса и молока» по специальности 19.02.12  
 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> <li>- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 1.5 Принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков.</p> <p>ПК.1.7 Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности.</p> <p>ПК.2.9 Проводить анализ и обработку информации, полученной в</p>

	ходе процесса развития растений и разрабатывать предложения по совершенствованию технологических процессов в растениеводстве
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	36
<b>Составитель рабочей программы</b>	Сапенко А.В., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.09  
 «Ресурсосберегающие технологии производства продуктов  
 питания животного происхождения» по специальности 19.02.12  
 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций (ЧС);</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного типа и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и в экстремальных условиях службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и</li> </ul>
--	--

	<p>поступления на нее в добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой специальности;</li> <li>- область и применение получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	48
<b>Составитель рабочей программы</b>	Сапенко А.В., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.10  
«Техно-химический контроль производства мяса и  
мясопродуктов» по специальности 19.02.12 «Технология  
продуктов питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий;</li> <li>- выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;</li> <li>- пользоваться специальными программами для ведения электронной базы данных истории полей;</li> <li>- оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;</li> <li>- требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами</li> </ul>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	УД входит в профессиональный цикл
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>

	<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК.1.4 Осуществлять оперативный контроль качества выполнения технологических операций в растениеводстве.</p> <p>ПК.1.5 Принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков.</p> <p>ПК. 1.7 Осуществлять подготовку информации для составления первичной отчетности.</p> <p>ПК.2.9 Проводить анализ и обработку информации, полученной в ходе процесса развития растений и разрабатывать предложения по совершенствованию технологических процессов в растениеводстве</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	36
<b>Составитель рабочей программы</b>	Зыбкин Р.А., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПМ.01  
 «Организация и ведение технологического процесса  
 производства продукции на автоматизированных  
 технологических линиях производства продукции из мясного  
 сырья» по специальности 19.02.12 «Технология продуктов  
 питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий;</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;</li> <li>- определять виды и объем работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену;</li> <li>- определять агротехнические требования к выполнению работ в соответствии с технологическими картами, государственными стандартами (ГОСТами) и регламентами;</li> <li>- выдавать задания бригадам (звеньям, работникам), сопровождать их четкими инструкциями по выполнению;</li> <li>- проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;</li> <li>- выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических</li> </ul>
--	---



	<p>операций;</p> <p>- осуществлять технологические регулировки почвообрабатывающих и посевных агрегатов, используемых для реализации технологических операций;</p> <p>–анализировать и представлять информацию для составления первичной отчетности.</p>
<b>Место дисциплины в ОП</b>	Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2.Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет по МДК.01.01; МДК.01.02; УП ; ПП Квалификационный экзамен по ПМ 01
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	718

<b>Составитель рабочей программы</b>	Позднякова Е.Е., преподаватель
--	--------------------------------

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПМ.02  
«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества  
мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения  
на рынке» по специальности 19.02.12 «Технология продуктов  
питания животного происхождения»**

<b>Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирать источники информации о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития</li> <li>-Анализировать информацию о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития</li> <li>-Выбирать методы контроля состояния сельскохозяйственных культур, фитосанитарного состояния посевов, состояния почв</li> <li>-Определять порядок контроля развития растений и оформлять его в форме программы</li> <li>-определять оптимальные сроки технологических операций процесса развития растений в течение вегетации</li> <li>-Выбирать методы определения общего состояния посевов, полевой всхожести, густоты состояния посевов, перезимовки озимых и многолетних культур</li> <li>-Определять состояние посевов, полевой всхожести, густоты состояния посевов, перезимовки озимых и многолетних культур различными методами</li> <li>-идентифицировать группы и виды культурных и сорных растений по их строению и внешним признакам</li> <li>-определять степень засоренности посевов глазомерным (визуальным) и количественным методом</li> <li>-определять меры по защите культурных растений от сорня</li> <li>-идентифицировать поражения сельскохозяйственных культур вредителями</li> <li>-определять распространенность вредителей и их вредоносность</li> <li>-определять степень пораженности сельскохозяйственных культур вредителями</li> <li>-принимать меры по борьбе с вредителями</li> <li>-идентифицировать поражения сельскохозяйственных культур болезнями</li> <li>-определять распространенность болезней, вредоносность и пораженность ими сельскохозяйственных культур</li> <li>-принимать меры по борьбе с болезнями</li> <li>-пользоваться специальным оборудованием при проведении почвенной и растительной диагностики в полевых условиях</li> <li>-определять необходимые удобрения и порядок их применения на основе проведенной диагностики</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи между состоянием сельскохозяйственных растений, воздействием факторов внешней среды и</li> </ul>
--	--

	проводимыми агротехническими мероприятиями
<b>Место дисциплины в ОП</b>	Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	<p>Экзамен по МДК 02.01, МДК 02.03</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК.02.02; УП ; ПП</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ 02</p>
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	652
<b>Составитель рабочей программы</b>	<p>Блинова О.Г., преподаватель</p> <p>Позднякова Е.Е., преподаватель</p>

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПМ.03  
«Обеспечение деятельности структурного подразделения» по  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания  
животного происхождения»**

<p><b>Цели и задачи изучения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать специализированное оборудование и инструменты;</li> <li>- проводить предпосевную обработку семян и вегетативное деление растений;</li> <li>- подготавливать почву для посева и посадки растений;</li> <li>- выполнять посев семян и посадку растений, ухаживать за всходами;</li> <li>- определять готовность всходов к пикировке;</li> <li>- выполнять пикировку растений;</li> <li>- высаживать рассаду в открытый грунт;</li> <li>- определять необходимость в перевалке и пересадке по внешним признакам, проводить перевалку и пересадку, ухаживать за пересаженными растениями;</li> <li>- проводить полив и прополку растений, рыхление почвы;</li> <li>- проводить подкормку и пинцировку растений; - проводить обработку против болезней и вредителей;</li> <li>- формировать растения;</li> <li>- проводить деление, зеленое черенкование, прививку древесных растений;</li> <li>- проводить предпосевную обработку семян и посев;</li> <li>- подготавливать посадочное место;</li> <li>- выполнять посадку древесных растений;</li> <li>- проводить подкормки минеральными и органическими удобрениями;</li> <li>-проводить обработку против болезней и вредителей;</li> <li>-придавать кроне древесного растения заданную проектом форму;</li> <li>-создавать цветники на озеленяемых объектах;</li> <li>-принимать композиционные решения по оформлению цветников;</li> <li>-работать с различными видами рассадных и горшечных культур;</li> <li>-рассчитывать потребность в посадочном материале;</li> <li>-подготавливать почву под посев трав;</li> <li>-проводить равномерный посев трав согласно норме высева, ухаживать за всходами;</li> <li>-производить ремонт газона;</li> <li>-определять тип вертикального озеленения, производить высадку и закрепление на опоре лиан и вьющихся растений, создавая живую изгородь, ухаживать за растениями.</li> </ul>
<p><b>Место дисциплины в ОП</b></p>	<p>Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>

	<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет по МДК.03.01;УП ; ПП Квалификационный экзамен по ПМ 03
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	120
<b>Составитель рабочей программы</b>	Блинова О.Г., преподаватель Познякова Е.Е., преподаватель

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПМ.04  
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих» по специальности 19.02.12  
«Технология продуктов питания животного происхождения»**

<p><b>Цели и задачи изучения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать специализированное оборудование и инструменты;</li> <li>- проводить предпосевную обработку семян и вегетативное деление растений;</li> <li>- подготавливать почву для посева и посадки растений;</li> <li>- выполнять посев семян и посадку растений, ухаживать за всходами;</li> <li>- определять готовность всходов к пикировке;</li> <li>- выполнять пикировку растений;</li> <li>- высаживать рассаду в открытый грунт;</li> <li>- определять необходимость в перевалке и пересадке по внешним признакам, проводить перевалку и пересадку, ухаживать за пересаженными растениями;</li> <li>- проводить полив и прополку растений, рыхление почвы;</li> <li>- проводить подкормку и пинцировку растений; - проводить обработку против болезней и вредителей;</li> <li>- формировать растения;</li> <li>- проводить деление, зеленое черенкование, прививку древесных растений;</li> <li>- проводить предпосевную обработку семян и посев;</li> <li>- подготавливать посадочное место;</li> <li>- выполнять посадку древесных растений;</li> <li>- проводить подкормки минеральными и органическими удобрениями;</li> <li>-проводить обработку против болезней и вредителей;</li> <li>-придавать кроне древесного растения заданную проектом форму;</li> <li>-создавать цветники на озеленяемых объектах;</li> <li>-принимать композиционные решения по оформлению цветников;</li> <li>-работать с различными видами рассадных и горшечных культур;</li> <li>-рассчитывать потребность в посадочном материале;</li> <li>-подготавливать почву под посев трав;</li> <li>-проводить равномерный посев трав согласно норме высева, ухаживать за всходами;</li> <li>-производить ремонт газона;</li> <li>-определять тип вертикального озеленения, производить высадку и закрепление на опоре лиан и вьющихся растений, создавая живую изгородь, ухаживать за растениями.</li> </ul>
<p><b>Место дисциплины в ОП</b></p>	<p>Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>

	<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	Дифференцированный зачет по МДК.04.01;УП ;ПП Квалификационный экзамен по ПМ 04
<b>Трудоемкость освоения дисциплины</b>	156
<b>Составитель рабочей программы</b>	Блинова О.Г., преподаватель Познякова Е.Е., преподаватель