

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Профессиональная подготовка

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Название:		ОГСЭ.01 Основы философии
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
	знать:	-основные категории и понятия философии: -роль философии в жизни человека и общества; -основы философского учения о бытии; -сущность процесса познания; -основы научной, философской и религиозной картин мира; -об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.
Содержание:		Философии, ее смысл, функции и роль в обществе. Зарождение философии Востока и Запада. Философия античности: натурофилософский, классический и эллинистический периоды. Космоцентризм. Первые философы. Антропологическая революция в античной философия. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Особенности философских концепций эпохи Возрождения. Философия эпохи Нового времени и Просвещения, основные тенденции развития. Сущность эпохи Просвещения, ее основные направления. Немецкая классическая философия. Марксистская философия. Русская философия. этапы развития. Западники и славянофилы. Проблема человека в русской философии. Современная философия. Учение о бытии. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Происхождение и сущность сознания, философские и научные концепции о природе. Теория познания. Сущность процесса. Природа как предмет философского осмысления. Общество как система. Проблема человека, сущность, содержание. Исторический процесс. Проблема типологии истории. Проблемы и перспективы современной цивилизации.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОГСЭ.02 История
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.
	знать:	-основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.); -сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI в.;

		-назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; -содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
Содержание:		Основные тенденции развития. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980 –х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». В каком направлении движется человеческое общество в своей истории. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во 2-ой пол.80-х г. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. Какие факторы предопределили распад СССР. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX в. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе, Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Россия и мировые интеграционные процессы. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процесса. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав населения и соседних народов - главное условие политического развития. Инновационная деятельность - приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека - основа развития культуры в РФ.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОГСЭ.03 Иностранный язык
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-общаться (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы на английском языке; -правильно выбирать языковые средства в зависимости от ситуации и личности собеседника; -читать, понимать и переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

		<p>-использовать английский язык как средство получения информации, позволяющей расширять свои знания в других предметных областях;</p> <p>-владеть общей речевой культурой;</p> <p>-владеть монологической и диалогической речью;</p> <p>-воспринимать на слух материалы по тематике специальности средней трудности;</p> <p>-составить пересказ прослушанного или прочитанного текста;</p> <p>-пользоваться общими и отраслевыми словарями и справочниками на английском языке;</p>
	знать:	<p>-знать лексический минимум (1200 - 1400 лексических единиц), необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;</p> <p>-знать грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности.</p>

Содержание:	<p>Введение. Входной контроль: чтение, говорение. Фразы приветствия, фразы, необходимые для общения. Обзор фонетического строя языка. Органы речи (Organs of speech). Входной контроль: письмо, аудирование. Правила чтения гласных в I - IV типах ударного слога. Правила чтения буквосочетаний гласных и согласных. Род, падеж и число имен существительных. Понятие инфинитива (The infinitive). Общие сведения об английском предложении, порядок слов в нем. Настоящее простое время (Present Simple Tense), прошедшее простое время (Past Simple Tense), будущее простое время (Future Simple Tense). Мой обычный день. Друзья. Родственники. Профессии. Дни недели. Месяцы. Времена года. Любимые занятия в свободное время. Покупки. Питание и кухня. Предлоги места и направления. Возвратные местоимения. Безличные предложения. За столом. Обобщение изученного материала. Изучение иностранного языка для социально-бытовой сферы общения. Мой дом. Путешествия. Транспорт. На приеме у врача. Беседа по телефону. Отправляем письмо. Интернет. Занятия спортом. Учебно-трудовая сфера общения. Учеба в институте. Страноведение. Культура. Страны: Россия, Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии, Соединенные Штаты Америки, Канада, Австралия, Новая Зеландия. Города: Москва, Лондон, Вашингтон, округ Колумбия, Нью-Йорк. Искусство: Э.Л. Вебер, Д.М.У. Тернер, А.А. Милл, Л. Кэрролл. Человек и общество. Британские СМИ. Газеты. Радио и телевидение. Организация объединенных наций. Аквакультура. Рыбная промышленность в России. Главные рыбопромысловые районы Мирового океана. Промысловая рыба. Способы лова. Рыболовные снасти. Система рыбного промысла в будущем. Состав морской воды. Кругооборот веществ в океане. Разнообразие продуктов океана. Семейство тресковых. Семейство камбаловых. Лососевые. Тихоокеанский лосось. Характеристика рыбы как сырья для промышленности. Строение рыбы (структура туловища). Физические свойства рыбы. Подготовка к учебе за рубежом. Корреспонденция с выбранным институтом. Поиск работы за рубежом. Составление и заполнение документов. Командировки. В аэропорту. На железнодорожном вокзале. В гостинице. Валюта. Формальная и неформальная корреспонденция. Приглашения. Бизнес-переговоры.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название:	ОГСЭ.04 Физическая культура
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 2, ОК 3, ОК 6

Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для самоопределения в физической культуре.
	знать:	-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -иметь научное представление о здоровом образе жизни, основы здорового образа жизни, владеть умениями и навыками физического совершенства; -основы здорового образа жизни; -основы физической культуры; -вредные привычки, причины их возникновения и пагубное влияние на организм; -основы профилактики вредных привычек средствами физической культуры.
Содержание:		Легкая атлетика. Спортивные игры. Футбол. Волейбол. Баскетбол. Гимнастика. Лыжная подготовка.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; -строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; -анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; -обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка; -пользоваться словарями русского языка, воспроизводить тексты основных деловых и учебно-научных жанров.
	знать:	-основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи; -понятие о нормах русского литературного языка; -основные фонетические единицы и средства языковой выразительности; -орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии; -лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств на всех языковых уровнях (фонетическом, лексическом, синтаксическом); -морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; -основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию; -функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей; -структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста; -функционально-смысловые типы текстов; -специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи; -жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи; -сферу функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие; -языковые формулы официальных документов; -приемы унификации языка служебных документов;

		-правила оформления документов; -основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.
Содержание:		Введение. Фонетика. Лексика и фразеология. Словообразование. Части речи. Синтаксис. Нормы русского правописания. Текст. Стили речи.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОГСЭ.06 Психология общения
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
	знать:	-взаимосвязь общения и деятельности; -цели, функции, виды и уровни общения; -роли и ролевые ожидания в общении; -виды социальных взаимодействий; -механизмы взаимопонимания в общении; -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
Содержание:		Введение в учебную дисциплину. Психологические стороны общения. Общение – основа человеческого бытия. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения). Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения). Формы делового общения и их характеристики. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция. Этические формы общения. Общие сведения об этической культуре.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Математический и общий естественнонаучный цикл

Название:		ЕН.01 Математика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; -решать алгебраические и трансцендентные уравнения, неравенства и их системы; -применять основные методы математического анализа при решении задач прикладного характера; -уметь находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях; -уметь находить и оценивать основные характеристики случайных величин; -применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач с практическим содержанием; -владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -значение математики как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации; -способы описания на математическом языке явлений реального мира; -методы доказательств и алгоритмы решений; -стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; -основные понятия и методы математического анализа, основы интегрального и дифференциального исчисления -основные понятия дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики; -основные понятия о плоских и пространственных фигурах, их основные свойства.
Содержание:		Линейная алгебра. Матрицы и определители. Системы линейных уравнений. Математический анализ. Функция. Пределы и непрерывность. Дифференциальное исчисление. Производная функции. Приложение производной. Интегральное исчисление. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Комплексные числа. Теория вероятностей и математическая статистика.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:		ЕН.02 Экологические основы природопользования
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов, их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -особо охраняемые природные территории.
Содержание:		Взаимодействие человека и природы. Природоохранный потенциал. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Загрязнение окружающей среды. Мониторинг окружающей среды. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ЕН.03 Химия
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; использовать лабораторную посуду и оборудование; -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> основные понятия и законы химии; - теоретические основы общей, неорганической, основы физической, коллоидной химии; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; основные методы классического и количественного и физико-химического анализа; - назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории
Содержание:		Химия-наука о веществах. Законы химии. Состав вещества. Химические формулы. Измерение вещества. Классификация неорганических веществ. Периодический закон. Периодическая система. Строение атома. Химическая связь. Классификация химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции. Скорость химических реакций. Обратимость химических реакций. Понятие о растворах. Растворимость. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация воды. Гидролиз солей. Химия неметаллов. Химия металлов. Основные понятия аналитической химии. Дисперсные системы. Химия и производство.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

Название:		ОП.01 Инженерная графика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3.
Результаты	уметь:	-выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной

освоения дисциплины (профессионального модуля)		<p>графике;</p> <p>-выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>-выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;</p> <p>-читать чертежи и схемы;</p> <p>-оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией</p>
	знать:	<p>-законы, методы и приемы проекционного черчения;</p> <p>-правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации; правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;</p> <p>-способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;</p> <p>-требования стандартов ЕСКД и ЕСТД к оформлению и составлению чертежей и схем.</p>
Содержание:		<p>Геометрическое черчение. Основные сведения по оформлению чертежей. Геометрические построения. Правила вычерчивания контуров технических деталей. Проекционное черчение. Проецирование точки. Комплексный чертеж точки. Проецирование отрезка прямой линии. Проецирование плоскости. Аксонометрические проекции. Проецирование геометрических тел. Сечение геометрических тел секущими плоскостями. Взаимное пересечение поверхностей тел. Проекция моделей. Техническое рисование и элементы технического конструирования. Плоские фигуры и геометрические тела. Технический рисунок модели. Машиностроительное черчение. Правила разработки и оформления конструкторской документации. Изображение изделий на машиностроительных чертежах. Винтовые поверхности и изделия с резьбой. Эскизы деталей и рабочие чертежи. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Зубчатые передачи. Чертеж общего вида и сборочный чертеж. Чтение и детализирование чертежей. Чертежи и схемы по специальности. Чтение и выполнение схем.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОП.02 Техническая механика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>-читать кинематические схемы, определять виды движений и преобразующие движение механизмы;</p> <p>-определять напряжения в конструктивных элементах;</p> <p>-проводить расчёты механических передач и простейших сборочных единиц;</p> <p>-определять (по реальному объекту, модели, справочникам) параметры детали сборочной единицы, механизма, привода;</p> <p>-производить сварочно-разработочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</p> <p>-классифицировать передачи, определять передаточное отношение и число, коэффициент скольжения по формуле и справочникам; определять нормы допустимых нагрузок в процессе эксплуатации.</p>
	знать:	<p>-основы технической механики;</p> <p>-типы кинематических пар; виды движений и преобразующие движение механизмы;</p> <p>-виды машин и механизмов, принцип действия,</p>

		<p>кинематические и динамические характеристики;</p> <p>-основы расчетов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения;</p> <p>-основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц, принцип их взаимозаменяемости;</p> <p>-виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</p> <p>-передаточное отношение и число; коэффициенты скольжения ремней, зависящие от материала их изготовления и вида передач; порядок определения норм допустимых нагрузок в процессе эксплуатации.</p>
Содержание:		<p>Основные понятия и аксиомы статики. Плоская система сходящихся сил. Пара сил и момент силы относительно точки. Плоская система произвольно расположенных сил. Пространственная система сил. Центр тяжести. Кинематика. Основные понятия кинематики. Кинематика точки. Простейшие движения твердого тела. Сложное движение точки. Сложное движение твердого тела. Динамика. Основные понятия и аксиомы динамики. Движение материальной точки. Метод кинетостатики. Трение. Работа и мощность. Теоремы динамики. Основные положения и задачи сопротивления материалов. Растяжение и сжатие. Практические расчеты на срез и смятие. Геометрические характеристики плоских сечений. Кручение и изгиб. Гипотезы прочности и их применение.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:	ОП.03 Электротехника и электронная техника	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; – читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; – рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; – пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; – подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; – собирать электрические схемы;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> – способы получения, передачи и использования электрической энергии; – электротехническую терминологию; – основные законы электротехники; – характеристики и параметры электрических и магнитных полей; – свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; – основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; – методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; – принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; – принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; – правила эксплуатации электрооборудования
Содержание:	Электротехника. Методы расчета и измерения основных	

	<p>параметров электрических цепей. Методы расчета цепей постоянного тока. Электрическое поле. Методы расчета и измерения основных параметров электрических цепей. Электрическое поле. Конденсаторы как компоненты автомобильных электронных устройств. Электрические цепи постоянного тока. Методы расчета цепей постоянного тока. Основные параметры электрических цепей постоянного тока. Методы расчета и измерения основных параметров электрических цепей постоянного тока. Резисторы как компоненты автомобильных электронных устройств. Методы расчета сложных электрических цепей постоянного тока. Электромагнетизм. Магнитное поле. Магнитные свойства вещества. Методы расчета и измерения основных параметров магнитных цепей. Магнитные цепи разветвленные и неразветвленные. Расчет неразветвленной магнитной цепи. Катушки индуктивности как компоненты автомобильных электронных устройств. Методы электрических измерений. Электрические цепи переменного тока. Электрические цепи переменного тока. Методы расчета и измерения основных параметров однофазных электрических цепей переменного тока. Методы расчета и измерения основных параметров электрических цепей трехфазного переменного тока. Электрические измерения и приборы. Методы электрических измерений. Электроизмерительные приборы - как компоненты автомобильных электронных устройств. Трансформаторы. Трансформаторы как компоненты автомобильных электронных устройств. Электрические машины переменного тока как компоненты автомобильных электронных устройств. Электрические машины постоянного тока. Электрические машины постоянного тока. Электрические генераторы и двигатели постоянного тока как компоненты автомобильных электронных устройств. Основы электропривода. Основы электропривода. Компоненты электроприводов, применяемых в автомобилях. Производство, передача и распределение электрической энергии. Провода, применяемые в электрооборудовании. Производство, передача и распределение электрической энергии. Провода, применяемые в электрооборудовании автомобилей. ЭЛЕКТРОНИКА Физические основы электроники. Методы расчета и измерения основных параметров электронных цепей. Физические основы электроники. Полупроводниковые приборы. Методы расчета и измерения основных параметров электронных цепей. Полупроводниковые диоды. Биполярные и полевые транзисторы. Тиристоры. Транзисторы, тиристоры, полупроводниковые диоды как компоненты автомобильных электронных устройств. Электронные выпрямители и стабилизаторы как компоненты автомобильных электронных устройств. Методы расчета и измерения основных параметров электронных цепей. Электронные выпрямители и стабилизаторы. Компоненты автомобильных электронных устройств. Электронные генераторы и измерительные приборы как компоненты автомобильных электронных устройств. Электронные устройства автоматики и вычислительной техники. Параметрические преобразователи (датчики), логические элементы, триггеры как компоненты автомобильных электронных устройств. Микро процессоры и микро-ЭВМ как компоненты автомобильных электронных устройств</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

Название:	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
------------------	--

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; -использовать знания о процессах с использованием микроорганизмов в производстве продуктов.
	знать:	-классификацию основных групп микроорганизмов, их морфологические характеристики; -основные микробиологические понятия; -важнейшие биохимические процессы микроорганизмов; -возможные источники микробиологического загрязнения на производстве.
Содержание:		Морфология и классификация микроорганизмов. Обмен веществ (метаболизм) у микроорганизмов. Культивирование и рост микроорганизмов. Экология микроорганизмов. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование в пищевых производствах. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля. Микроорганизмы основного сырья. Роль микроорганизмов при переработки сырья. Микробная порча консервов. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства консервов и пищевых концентратов.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:		ОП.05 Автоматизация технологических процессов
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; -читать и составлять функциональные схемы автоматического контроля, сигнализации, регулирования и управления основными технологическими параметрами.
	знать:	-основные методы измерения параметров технологического процесса; -устройство и принцип действия основных типов приборов для измерения технологических параметров; -основные принципы регулирования (регулирование по ошибке и по возмущению); -основные свойства объектов регулирования, влияющие на качество автоматического регулирования; -устройство и принцип действия основных типов регуляторов, исполнительных механизмов и регулирующих органов; -правила чтения и построения функциональных схем автоматизации;
Содержание:		Технические средства автоматизации. Классификация технических средств измерения. Средства измерения давления. Средства измерения температуры. Средства измерения расхода и количества вещества. Средства измерения уровня. Средства измерения свойств и химического состава вещества. Основы теории автоматического регулирования. Общие свойства систем регулирования. Объект автоматического регулирования. Законы регулирования и автоматические регуляторы. Системы автоматического регулирования. Регулирующие органы и исполнительные механизмы.

Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
--	---------------------------------

Название:		ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
	знать:	-основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
Содержание:		Информация и информационные ресурсы. Информационные технологии и компьютерные системы. Программное обеспечение персонального компьютера. Прикладное программное обеспечение. Оформление документов с помощью текстового процессора Microsoft Word. Обработка данных средствами табличного процессора Microsoft Excel. Система управления базами данных Microsoft Access. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Создание презентаций в Microsoft Power Point. Компьютерные сети и информационная безопасность. Локальные вычислительные сети и Интернет. Информационные справочные системы. Компьютерная графика в программной среде КОМПАС-3D. Основы информационной и компьютерной безопасности.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОП.07 Метрология и стандартизация
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; -оформлять технологическую и 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;

		<p>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p> <p>-формы подтверждения соответствия;</p> <p>-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>
Содержание:		<p>Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению качества. Техническое регулирование. Основы стандартизации. Общая характеристика стандартизации. Объекты стандартизации. Система стандартизации в Российской Федерации. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация. Стандартизация основных норм взаимозаменяемости. Основы метрологии. Метрология как деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Основы теории измерений. Концевые меры длины. Гладкие калибры. Измерительные приборы и инструменты. Подтверждение соответствия. Сертификация и декларирование соответствия как формы подтверждения соответствия.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>-использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p> <p>-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>-анализировать и оценивать результаты последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p>
	знать:	<p>-действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность;</p> <p>-основные положения Конституции РФ, действующие законодательные и нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;</p> <p>-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>-классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;</p> <p>-права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>-организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>-правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>-порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>-роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>-понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>-нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>
Содержание:	Личность, право, государство. Основные права. Конституция – основной закон государства. Право и экономика. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.	

	Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Труд и социальная защита. Трудовые правоотношения. Материальная ответственность. Дисциплина труда. Трудовые споры. Административное право. Административное правонарушение и административная ответственность. Рыбохозяйственное законодательство. Правовые основы рыболовства.
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

Название:		ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
	знать:	основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации
Содержание:		Основы экономики. Сущность экономики и история ее развития. Производство и экономика. Принципы рыночной экономики. Макроэкономические показатели. Экономические основы производственной деятельности. Основы менеджмента. Сущность современного менеджмента. Цикл управления. Методы управления. Основы маркетинга. Сущность маркетинга. Основные стратегии маркетинга.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОП.10 Охрана труда
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -проводить водный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

		<p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>
	знать:	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>-порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности.</p>
Содержание:		<p>Управление безопасностью труда. Системы управления охраной труда. Правовые и нормативные основы охраны труда. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов. Защита человека от физических негативных факторов. Защита человека от химических и биологических негативных факторов. Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности и оказание первой доврачебной помощи при несчастных случаях. Микроклимат помещений. Производственное освещение. Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p>

		<p>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую помощь пострадавшим</p>
	знать:	<p>-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;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p> <p>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
Содержание:		<p>Введение. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Чрезвычайные ситуации мирного времени природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации военного времени. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций. Назначение и задачи Гражданской обороны. ГО на объектах экономики. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. Средства защиты. Средства индивидуальной защиты органов дыхания, кожи. Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты. Производственные средства безопасности производств. Мероприятия, обеспечивающие безопасность работ. Основы военной службы. Воинская обязанность и военная служба граждан. Воинский учет и его предназначение. Подготовка граждан к военной службе. Призыв граждан на военную службу. Организационная структура Вооруженных Сил. Виды Вооруженных Сил. Рода войск. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Основы медицинских знаний. Организация первой помощи при ранениях, травмах и несчастных случаях. Инфекционные заболевания и их профилактика. Негативное воздействие на организм человека курения, алкоголя и наркотиков.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:	ОП.12 Органическая химия и биохимия
Компетенции обучающегося, формируемые	ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2,

в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; -проводить качественные реакции на органические вещества и ионы, выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
	знать:	-основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической химии, биохимии; -классификацию органических химических реакций и закономерности их протекания; -назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории.
Содержание:		Введение. Углеводороды. Теория химического строения органических соединений. Алканы. Непредельные углеводороды. Природные источники углеводородов. Ароматические углеводороды. Производная с одной или несколькими функциональными группами. Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Оксикислоты. Азотсодержащие соединения. Амины. Аминокислоты. Биоорганические соединения. Белки. Липиды. Углеводы. Витамины и ферменты. Гетероциклические соединения и изопреноиды.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ОП.13 Физическая, коллоидная и аналитическая химия
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-выполнять физико-химические эксперименты; -выполнять расчеты параметров реакций; -обрабатывать и анализировать результаты экспериментов с использованием технической и справочной литературы и счетной техники;
	знать:	-основные законы физической и коллоидной химии; -физико-химическое состояние веществ, входящих в состав сырья и их изменения в процессе производства продовольственных продуктов; -особенности коллоидного состояния вещества и изменение свойств в технологических процессах производства продовольственных продуктов и их хранения; -особенности и свойства растворов высокомолекулярных соединений (ВМС) в технологическом процессе производства продовольственных продуктов.
Содержание:		Физическая и коллоидная химия. Введение. Молекулярно-кинетическая теория агрегатного состояния вещества. Основы

	химической термодинамики. Химическая кинетика. Катализ. Фазовые равновесия. Растворы. Сорбция и адсорбция. Коллоидные системы. Электрические свойства коллоидных систем, стабилизация и коагуляция золей. Структурированные коллоидные системы. Пептизация. Коллоидные поверхностно-активные вещества. Микрогетерогенные системы. Растворы высокомолекулярных соединений. Аналитическая химия. Теоретические основы аналитической химии. Основные понятия качественного химического анализа. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Метод кислотно-основного титрования. Методы окисления-восстановления (редоксиметрия). Метод комплексонометрии. Физико-химические методы анализа.
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название:		ОП.14 Технология мясных продуктов
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-контролировать качество сырья; -осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования; -контролировать качество готовой продукции; -организовывать хранение готовой продукции;
	знать:	-нормативную и техническую документацию на сырье и готовую мясную продукцию; -требования к проведению технологических процессов производства мясной продукции; -организацию приема и хранения сырья для производства мясных продуктов; -режимы работы технологического оборудования.
Содержание:		Классификация и характеристика различных видов убойных животных. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса. Послеубойные автолитические изменения, происходящие в мясе при хранении. Мясные субпродукты. Мясо птицы. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки. Холодильная обработка и хранение мяса и субпродуктов. Замораживание мяса и субпродуктов. Убыль массы мяса при холодильной обработке и хранении. Размораживание мяса. Мясные соленкопченые изделия. Мясные солено-сушеные и пресно-сушеные изделия. Колбасные изделия. Тароупаковочные материалы, способы упаковывания и маркировка колбасных изделий. Мясные консервы. Технологический процесс производства мясных консервов. Мясные пищевые концентраты.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:		ОП.15 Пищевые добавки
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 2, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.4.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-работать с нормативной документацией; -определять качество пищевых добавок; -определять содержание пищевой добавки в готовом продукте; -определять дозировку пищевой добавки; -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;

		<ul style="list-style-type: none"> -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; -выполнять конструктивные и технологические расчеты;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -физико-химические свойства пищевых добавок; -качественную характеристику пищевых добавок; -цели введения пищевых добавок; -технологические функции пищевых добавок; -классификацию пищевых добавок; -систему цифровой кодификации пищевых добавок; -способы доставки и хранения сырья; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции консервов; продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; пищевых концентратов; -требования к качеству готовой продукции консервов; продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; пищевых концентратов; -методы определения показателей качества продукции консервов; продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; пищевых концентратов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры продукции консервов; продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; пищевых концентратов; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства продукции консервов; продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; пищевых концентратов; -условия хранения консервов.
Содержание:		<p>Введение. Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Пищевые красители. Фиксаторы (стабилизаторы) окраски. Пищевые добавки, влияющие и изменяющие вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества (подсластители). Пищевые ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы и эмульгирующие соли. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию. Разрыхлители. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Консерванты. Антибиотики. Антиокислители. Технологические вспомогательные средства. Ферментные препараты. Биологически активные добавки (БАД). Основы рационального питания. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики (зубиотики). Функциональные продукты питания.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:	ОП.16 Процессы и аппараты	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 2, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3.	
Результаты	уметь:	-устанавливать и соблюдать режимы проведения

освоения дисциплины (профессионального модуля)		технологических операций и процессов производства продукции; -определять объекты (точки) контроля; -выполнять конструктивные и технологические расчеты;
	знать:	-методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства продукции; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству продукции.
Содержание:		Механические процессы. Виды механических процессов. Измельчение. Сортирование. Обработка материалов давлением. Гидромеханические процессы. Основные понятия гидромеханики. Гидростатика. Гидродинамика. Тепловые процессы. Понятие о тепловых процессах. Теплообменные и выпарные аппараты. Массообменные процессы. Массообмен. Массообменные процессы. Аппараты для массообмена.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:		ОП.17 Технология рыбных продуктов
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-определять видовой состав рыбы; -составлять и описывать технологические схемы; -составлять продуктовый расчет, график движения сырья, продуктовый баланс; -рассчитывать основное и вспомогательное сырье технологического процесса; -работать с нормативной и технической документацией;
	знать:	- основы систематики биологии рыб и нерыбных объектов водного промысла; - химический состав гидробионтов; -технологии производства охлажденной и мороженой рыбы; -технологии производства соленой и маринованной продукции; -технологии производства консервов и пресервов; -технологии производства икорной продукции; -технологии производства консервов и пресервов; -технологии производства кулинарной продукции из гидробионтов; -технологии производства сушеной продукции из гидробионтов; -технологии производства кормовой и технической продукции; -основы теххимического контроля производства продукции из гидробионтов.
Содержание:		Основы систематики биологии рыб и нерыбных объектов водного промысла. История и современное состояние рыбной отрасли РФ. Классификация рыбы по биологическим признакам, содержанию жира, размерам и т.д. Технологические свойства и физико-химическая характеристика сырья водного происхождения. Живая товарная рыба. Транспортирования и основы сохранения живой рыбы. Ветеринарно–санитарная экспертиза качества живой рыбы. Инфекционные и паразитарные заболевания рыб:

	<p>влияние на качество и фактор риска для здоровья человека. Нерыбные объекты водного промысла. Ракообразные. Моллюски. Морские водоросли и травы. Млекопитающие. Технология охлажденной и мороженой рыбной продукции. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая и маринованная рыбная продукция. Основные понятия. Классификация по способам посола, степени солёности, разделке и другим критериям. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение соленой и маринованной продукции. Копченые, вяленые и сушеные рыбные продукты. Балычные изделия. Вяленая и провесная рыба. Сушеные продукты. Рыбопродукция холодного, горячего и полугорячего копчения. Балычные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и нерыбного водного сырья. Икорные продукты. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Технология кормовой технической продукции из гидробионтов.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

Название:	ОП.18 Сырьевая база рыбной промышленности	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 4, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-использовать методы научных исследований в области водных биоресурсов и аквакультуры; -использовать методы управления водными биоресурсами, разработки биологических обоснований по их рациональному использованию, разработки правил рыболовства;
	знать:	-значение водных биологических ресурсов для человека; -орудия и места лова и промысловую меру основных охраняемых видов.
Содержание:	Сырьевая база рыбной промышленности. Сырьевые ресурсы Атлантического океана. Основные промысловые объекты Тихого океана. Основные промысловые объекты Индийского океана. Биологические ресурсы внутренних водоемов РФ. Состав улова рыб России в мировом рыболовстве. Дальневосточные моря и их промысловая продуктивность. Сырьевая база рыбной промышленности южных морей России. Сырьевые ресурсы пресных водоемов России. Современное состояние и перспективы развития марикультуры и основные объекты рыбного промысла в Мировом океане. Основные объекты рыбного промысла в Мировом океане. Основные не рыбные объекты промысла в Мировом океане.	
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет	

Профессиональные модули

Название:	ПМ.01 Производство консервов	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; -определять объекты (точки) контроля;

		<ul style="list-style-type: none"> -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; -определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования.
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции консервов; -требования к качеству готовой консервной продукции; -методы определения показателей качества консервов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры консервной продукции; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет консервной продукции; условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов;
	иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -ведения технологического процесса производства консервов и технического обслуживания оборудования.
Содержание:		<p>Сырье и материалы консервного производства. Растительное сырьё. Тара для консервов. Учёт консервной продукции. Основные процессы консервного производства. Доставка, приёмка и хранение сырья. Первичная обработка сырья. Тепловая обработка сырья. Фасование, эксгаустирование, укупоривание. Стерилизация консервов. Обработка консервов после стерилизации. Брак и дефекты консервов. Технология консервирования овощей и плодов. Овощные натуральные консервы. Овощные и плодовые маринады. Салаты винегреты. Овощные закусочные консервы. Консервированные обеденные блюда и полуфабрикаты. Консервы из грибов. Концентрированные томатопродукты. Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки, томатный сок. Консервированные компоты и фруктовые маринады. Фруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки, экстракты. Стерилизованное плодово-ягодное пюре, фруктовые соусы и приправы. Консервы для детского и диетического питания. Плодово-ягодные полуфабрикаты, консервированные химическими средствами. Желе, повидло, джем, конфитюр и варенье.</p>

	<p>Квашеные, соленые и моченые овощи и плоды. Замораживание плодов и овощей. Теоретические основы холодильной обработки. Быстрозамороженные плоды и ягоды. Быстрозамороженные овощи. Использование отходов производства плодоовощных консервов. Переработки плодоовощных отходов. Технология консервирования мяса. Сырье для натуральных мясных консервов. Производство натуральных мясных консервов. Мясо-растительные и салобобовые консервы. Использование отходов переработки мяса. Транспортные средства, грузоподъемное оборудование. Принцип работы транспортных устройств. Принцип работы грузоподъемного оборудования. Транспортирующее оборудование. Принцип работы конвейеров и транспортеров. Механизация погрузочно-разгрузочных и транспортно складских работ (ПРТС). Холодильная техника. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной установки. Устройство и принцип работы скороморозильных аппаратов. Устройство и принцип работы промышленных холодильников. Оборудование для механической обработки. Машины для мойки плодов и овощей, их классификация, устройство и принцип действия. Калибровочные машины, их устройство и принцип действия. Машины для очистки сырья. Оборудование для просеивания и магнитной сепарации. Резательные машины, их классификация и использование. Машины для измельчения и протирания сырья. Прессы. Экстракторы для получения томатного сока. Центрифуги и сепараторы. Фильтры. Гомогенизаторы. Смесители. Тепловое оборудование. Тепловые аппараты, их устройство и принцип действия. Бланширователи, развариватели и подогреватели. Обжарочные аппараты. Выпарные аппараты. Стерилизаторы и пастеризаторы. Оборудование для подготовки, наполнения, герметизации и оформления тары. Оборудование для мойки консервной тары. Дозировочно-закаточные агрегаты. Оборудование для герметизации тары. Оборудование для оформления готовой продукции. Технологические линии консервных заводов. Современные технологические линии консервного производства. Технологические мини-комплексы для цехов и предприятий малой мощности по переработке плодов и овощей. Организация теххимического контроля и работы производственной лаборатории предприятия. Общие методы контроля консервного производства. Отбор проб. Определение сухих веществ. Определение кислотности и спирта. Определение золы, минеральных примесей и хлоридов. Определение углеводов в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Определение жиров. Определение витаминов. Определение тяжелых металлов в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Специальные методы исследования. Определение цвета томатопродуктов. Определение осадка и мякоти в соках, напитках, экстрактах. Исследование сырья и готовой продукции на присутствие пестицидов и нитратов. Исследование консервов и полуфабрикатов на присутствие консервантов. Контроль тары, сырья и вспомогательных материалов. Контроль тары. Контроль сырья и вспомогательных материалов. Исследование воды. Органолептическая оценка сырья и готовой продукции. Методика проведения органолептического анализа. Теххимический контроль технологической линии производства консервов и пищекокцентратов. Схемы теххимического контроля.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен квалификационный

Название:	ПМ.02 Производство продуктов из картофеля,
------------------	---

		сушеных плодов, овощей и мяса
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов; - определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; - осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к качеству готовой продукции; -методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; -режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
	иметь практический	-ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

	опыт:	-технического обслуживания оборудования.
Содержание:		Сырье для производства продуктов из картофеля. Производство продукции из картофеля обжаренной. Производство сухого картофельного пюре. Производство замороженных продуктов из картофеля. Способы сушки пищевых продуктов. Сушка овощей. Сушка плодов и ягод. Производство овощных и плодовых порошков. Технологические линии для производства картофелепродуктов. Оборудование для подготовки картофеля к переработке. Оборудование для производства сушеных, обжаренных, быстрозамороженных картофелепродуктов. Определение сухих веществ или влаги. Определение золы, минеральных примесей и хлоридов. Определение содержания крахмала в картофеле по плотности клубней. Определение общего количества пектиновых веществ. Определение клетчатки.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен квалификационный

Название:		ПМ.03 Производство пищевых концентратов
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; -определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов; -выявлять и устранять неисправности оборудования;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент пищевых концентратов; -требования к качеству готовой продукции; -методы определения показателей качества пищевых концентратов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры пищевых концентратов; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;

		<p>-режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов;</p> <p>-виды и причины неисправностей технологического оборудования;</p> <p>-санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;</p> <p>-способы фасовки и затаривания готовой продукции;</p> <p>-условия хранения пищевых концентратов;</p> <p>-требования к складам для хранения пищевых концентратов;</p>
	иметь практический опыт:	<p>-ведения технологических процессов производства пищевых концентратов;</p> <p>-технического обслуживания оборудования.</p>
Содержание:		<p>Общие сведения о пищевых концентратах. Сырьё и полуфабрикаты для производства пищевых концентратов. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Сладкие блюда, молочные концентраты и полуфабрикаты мучных изделий. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки из кукурузы и других зерновых культур. Сухие напитки. Белковые гидролизаты. Технологическое оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов в линиях производства пищевых концентратов. Технологическое оборудование для производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд. Технологическое оборудование для производства пищевых концентратов сладких блюд, молочных концентратов и полуфабрикатов мучных изделий. Технологическое оборудование для производства сухих продуктов для детского и диетического питания. Технологическое оборудование для производства овсяных диетических продуктов. Технологическое оборудование для производства сухих завтраков из кукурузы и других зерновых культур. Технологическое оборудование для производства сухих напитков. Технологическое оборудование для производства белковых гидролизатов. Определение влажности круп, муки, зернобобовых. Определение золы, минеральных и ферропримесей примесей. Определение содержания крахмала в крупах. Определение степени развариваемости круп и бобовых. Определение степени гидролиза жира. Определение степени слипания и комкообразования круп.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен квалификационный

Название:		ПМ.04 Организация работы структурного подразделения
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>-рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>-вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>-рассчитывать заработную плату;</p> <p>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>-организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>
	знать:	<p>-методику расчета выхода продукции;</p> <p>-порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>-методику расчета заработной платы;</p> <p>-структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>-методики расчета экономических показателей;</p> <p>-основные приемы организации работы исполнителей,</p> <p>- формы документов, порядок их заполнения;</p>

	иметь практический опыт:	-планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений.
Содержание:		Экономика организации. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Производственная структура организации (предприятия). Экономические ресурсы организации (предприятия). Планирование и эффективность деятельности организации (предприятия). Планирование и основы малого бизнеса. Документационное обеспечение управления. Роль документирования в управленческой деятельности. Организационно-распорядительная документация. Информационно-справочная документация. Кадровая документация. Документооборот. Договорная документация. Документация по финансовой и коммерческой деятельности. Претензионно-исковая документация. Производственная документация и отчетность. Управление структурным подразделением организации. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. Цикл менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации. Стратегический менеджмент. Система мотивации труда. Контроль и его виды. Система методов управления. Основы теории принятия управленческих решений. Психология менеджмента. Этика делового общения. Психология менеджмента. Управление конфликтами. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен квалификационный

Название:		ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	– рассчитывать выход продукции в ассортименте; – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовать работу коллектива исполнителей; – оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
	знать:	– методику расчета выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей; – основные приемы организации работы исполнителей; – формы документов, порядок их заполнения.
	иметь практический опыт:	– планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; – принятия управленческих решений;
Содержание:		Экономика отрасли и организации, малое предприятие. Документационное обеспечение управления. Управление структурным подразделением организации
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен квалификационный

Название:		УП.01.01 Учебная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -выявлять и устранять неисправности оборудования;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции консервов; -требования к качеству готовой консервной продукции; -методы определения показателей качества консервов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры консервной продукции; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -учет консервной продукции; -условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов;
	иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -ведения технологического процесса производства консервов; -технического обслуживания оборудования.
Содержание:		Ознакомление с предприятием - базой практики. Освоение первичных профессиональных навыков при выполнении работ на производственном участке. Общие сведения по организации работ на производственном участке. Приемка и хранение сырья. Контроль качества полуфабрикатов и готовой

	продукции. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность. Организация работ на производственном участке. Подготовка сырья к производству. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы. Производство консервов.
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название:		ПП.01.01 Производственная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -выявлять и устранять неисправности оборудования;
	знать:	-способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции консервов; -требования к качеству готовой консервной продукции; -методы определения показателей качества консервов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры консервной продукции; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -учет консервной продукции; -условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов;
	иметь	-ведения технологического процесса производства консервов;

	практический опыт:	-технического обслуживания оборудования.
Содержание:		Ознакомление с предприятием - базой практики. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность. Организация работ на производственном участке. Выполнение работ по производству консервов. Приемка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы. Производство консервов. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Организация контроля качества. Выполнение работ по контролю качества.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ПП.02.01 Производственная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	-принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -выявлять и устранять неисправности оборудования;
	знать:	-способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к качеству готовой продукции; -методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

		<ul style="list-style-type: none"> -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; -режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
	иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -технического обслуживания оборудования.
Содержание:		<p>Ознакомление с предприятием - базой практики. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность. Организация работ на производственном участке. Выполнение работ по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. Приемка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы. Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Организация контроля качества. Выполнение работ по контролю качества.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ПП.03.01 Производственная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов; -выявлять и устранять неисправности оборудования;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -способы доставки сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции пищевых концентратов; -требования к качеству готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> -методы определения показателей качества пищевых концентратов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры пищевых концентратов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -методику выполнения технологических расчетов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания; -режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -учет готовой продукции; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -условия хранения пищевых концентратов; -требования к складам для хранения пищевых концентратов;
	иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -ведения технологических процессов производства пищевых концентратов; -технического обслуживания оборудования.
Содержание:		<p>Ознакомление с предприятием - базой практики. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность. Организация работ на производственном участке. Выполнение работ по производству пищевых концентратов. Приемка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы. Производство пищевых концентратов. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Организация контроля качества. Выполнение работ по контролю качества.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:	УП.04.01 Учебная практика	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовать работу коллектива исполнителей; -оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> -методику расчета выхода продукции; -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и пути снижения затрат; -методику расчета экономических показателей; -основные приемы организации работы исполнителей; -формы документов, порядок их заполнения;
	иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

		-принятия управленческих решений.
Содержание:		Участие в планировании работы структурного подразделения. Техничко-экономические показатели работы подразделения. Работа с технической документацией. Участие в оценке эффективности деятельности структурного подразделения и принятии управленческих решений. Основополагающие менеджмента в производстве. Организация принятия решений и их выполнение.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:	ПП.05.01 Производственная практика	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -выявлять и устранять неисправности оборудования; -ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -технического обслуживания оборудования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов; -определять объекты (точки) контроля; -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -выявлять и устранять неисправности оборудования; -принимать сырье по количеству и качеству; -определять режимы и условия хранения сырья; -выполнять конструктивные и технологические расчеты; -устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -определять объекты (точки) контроля;

	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; -выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; -осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; -определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов -соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов; -выявлять и устранять неисправности оборудования; -рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовать работу коллектива исполнителей; -оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции консервов; -требования к качеству готовой консервной продукции; -методы определения показателей качества консервов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры консервной продукции; -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -учет консервной продукции; -условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов; -способы доставки и хранения сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к качеству готовой продукции; -методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

		<ul style="list-style-type: none"> -методику выполнения технологических расчетов; -требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; -режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -способы доставки сырья; -критерии выбора способа доставки; -правила приемки сырья; -требования к качеству сырья; -способы и условия хранения сырья; -ассортимент продукции пищевых концентратов; -требования к качеству готовой продукции; -методы определения показателей качества пищевых концентратов; -виды брака готовой продукции; -меры по предотвращению брака; -рецептуры пищевых концентратов; -требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов; -методику выполнения технологических расчетов; -назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; -методику расчетов нагрузки на оборудование; -правила установки, наладки и технического обслуживания; -режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов; -виды и причины неисправностей технологического оборудования; -санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; -учет готовой продукции; -способы фасовки и затаривания готовой продукции; -условия хранения пищевых концентратов; -требования к складам для хранения пищевых концентратов; -методику расчета выхода продукции; -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и пути снижения затрат; -методики расчета экономических показателей; -основные приемы организации работы исполнителей; -формы документов, порядок их заполнения;
--	--	---

	иметь практический опыт:	-ведения технологического процесса производства консервов; -технического обслуживания оборудования; -ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса; -технического обслуживания оборудования; -ведения технологических процессов производства пищевых концентратов; -технического обслуживания оборудования; -планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений.
Содержание:		Ознакомление с предприятием - базой практики. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность. Организация работ на производственном участке. Организационно-экономическая характеристика производства. Основные показатели производства. Организация работы исполнителей на производственном участке. Выполнение работ по профессии «оператор в линии производства пищевой продукции». Приемка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы. Производство готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Организация контроля качества. Выполнение работ по контролю качества.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

Название:		ПДП Производственная практика (преддипломная)
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1 ,ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	цель:	Установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника, завершившего освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.06 « Технология консервов и пищевых концентратов », требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования .
	задачи:	- углубление первоначального профессионального практического опыта обучающегося, развитие его общих и профессиональных компетенций; - проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности по специальности и сбор материалов к итоговой государственной аттестации; - подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях, деятельность которых соответствует основным видам профессиональной деятельности выпускников по специальности.
Содержание:		Изучение работы отдельных подразделений предприятия по производству пищевой продукции. Общие сведения о работе подразделения. Организация работ на производственном участке. Выполнение работ по производству продукции. Приемка и хранение сырья. Подготовка сырья к производству. Техническая эксплуатация оборудования и контроль режимов работы. Организация контроля качества и хранения продукции. Организация контроля качества. Выполнение работ по контролю качества. Систематизация и обобщение собранных материалов для отчета по практике и выпускной квалификационной работы.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет

