

Аннотации рабочих программ

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.01 Русский язык

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 78 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов (из них: практические занятия - 26 часов; теоретические занятия - 44 часов);

- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Раздел 2. Фонетика, морфемика, морфология и орфография.

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.02 Литература

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 № 413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов литературе. Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 78 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов (из них: практические занятия - 28 часов; теоретические занятия - 50 часа);
- самостоятельная работа студента - - часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Русская литература второй половины XIX века.

Раздел 2. Русская литература XX – XXI веков.

Раздел 3. Чтение и профессионализм.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- литературных диктантов;
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов по вопросам.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БП.03 Иностранный язык

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 № 413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 78 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов (из них: практические занятия - 76 ч.; теоретические занятия - 2 часа);
- самостоятельная работа студента – не предусмотрена.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- диктантов;

-оценки результатов аудиторной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, монологи т.д.)

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.04 Информатика

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 № 413;
- 2) Федеральная образовательная программка среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.
- 4) Примерная рабочая программа СОО «Информатика», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 7/22 от 22.09.2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Основная цель изучения учебной дисциплины «Информатика» на базовом уровне для уровня среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;
- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 90 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов (из них: практические занятия - 68 часов; теоретические занятия - 22 часа);
- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1 «Цифровая грамотность» охватывает вопросы устройства компьютеров и других элементов цифрового окружения, включая компьютерные сети, использование средств операционной системы, работу в сети Интернет и использование интернет-сервисов, информационную безопасность.

Раздел 2 «Теоретические основы информатики» включает в себя понятийный аппарат информатики, вопросы кодирования информации, измерения информационного объёма данных, основы алгебры логики и компьютерного моделирования.

Раздел 3 «Алгоритмы и программирование» направлен на развитие алгоритмического мышления, разработку алгоритмов, формирование навыков реализации программ на выбранном языке программирования высокого уровня.

Раздел 4 «Информационные технологии» охватывает вопросы применения информационных технологий, реализованных в прикладных программных продуктах и интернет-сервисах, в том числе при решении задач анализа данных, использование баз данных и электронных таблиц для решения прикладных задач.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных/устных ответов, выполнении практических заданий.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
БП.05 История**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачами изучения истории являются: углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира; освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI вв.; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат "прошлое - настоящее - будущее"; работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности; расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности); развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 78 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов (из них: практические занятия - 30 часов; теоретические занятия - 48 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Всеобщая история.

Раздел 2. История России.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (работа с картами, карточками, документами и т.д.)

Промежуточная аттестация:

в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ устных ответов по вопросам.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
БД.06 Обществознание**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.2011 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации. Развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной; развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 час. (из них: лекционные занятия - 50 час.; практические занятия - 22 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных/устных ответов;
- итогового теста.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
БД 07 География**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.
- 4) Примерная программа «География», ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм» от «11» ноября 2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 10 часа; теоретические занятия - 26 часа);
- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая характеристика мира.

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Раздел 3. Глобальные проблемы человечества

Раздел 4. Географический практикум

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- диктантов;
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебного предмета**

БД.08 Физическая культура

Уровень: базовый

Код, специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Общей целью общего образования по физической культуре является формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности учащихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 78 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов (из них: практические занятия - 74 часа; теоретические занятия - 4 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

Раздел 2. Гимнастика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Раздел 4. ОФП.

Раздел 5. Контрольные упражнения.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ практическое выполнение нормативов.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины БД.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 17.05.2012, Приказ № 413;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная Министерством образования и науки РФ от 18.05.2023, Приказ № 372.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью рабочей программы является обеспечение достижения учащимися планируемых результатов освоения основных образовательных программ среднего общего образования образовательной организации. Реализация программы позволит сформировать у обучаемых цельное представление по обеспечению защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз в Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности; поможет в определенной степени определить направление самостоятельной подготовки в области безопасности жизнедеятельности в выбранной профессиональной деятельности и в повседневной жизни с учетом своих возможностей и потребностей.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 70 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (с преподавателем) 62 часа (из них: лекционные занятия - 40 часов; практические занятия – 22 часа);
- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

- Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
- Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения
- Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность
- Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи
- Раздел 5. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (проверка конспекта отдельных тем учебника и дополнительных учебных материалов)

Промежуточная аттестация

в форме экзамена в виде:

- письменных/устных ответов;
- промежуточных тестов и итогового тестирования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПД.01 (У) Физика

Уровень: углубленный

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов физики. Изучение курса физики направлено на приобретение системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях; формирование умений применять теоретические знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; создание условий для развития интереса к сферам профессиональной деятельности, связанной с физикой

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 166 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 120 часов (из них: практические занятия - 48 часов; теоретические занятия - 72 часа);
- самостоятельная работа студента – 38 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Научный метод познания природы.

Раздел 2. Механика.

Тема 1. Кинематика

Тема 2. Динамика.

Тема 3. Статика твердого тела.

Тема 4. Законы сохранения в механике

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории

Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины

Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.

Раздел 4. Электродинамика.

Тема 1. Электрическое поле.

Тема 2. Постоянный электрический ток.

Тема 3. Токи в различных средах

Тема 4. Магнитное поле

Тема 5. Электромагнитная индукция.

Раздел 5. Колебания и волны.

Тема 1. Механические колебания.

Тема 2. Электромагнитные колебания.

Тема 3. Механические и электромагнитные волны.

Тема 4. Оптика.

Раздел 6. Основы специальной теории относительности

Тема 1. Основы специальной теории относительности

Раздел 7. Квантовая физика.

Тема 1. Корпускулярно-волновой дуализм.

Тема 2. Физика атома.

Тема 3. Физика атомного ядра и элементарных частиц.

Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории

Диффузия жидкости

Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины

Теплопередача как способ изменения внутренней энергии термодинамической системы без совершения работы. Конвекция, теплопроводность, излучение.

Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.

Тема 2. Постоянный электрический ток.

Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- физического диктанта;

- решения задач.

- практических работах;

- лабораторных работах;

- самостоятельной работы студента:

(индивидуальный проект)

Промежуточная аттестация

в форме экзамена: письменной (тест) работы.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ПД. 02 «Химия»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» углубленный уровень предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Профиль получаемого профессионального образования: технологический.

Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.05.2022 №341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 №68840);

- Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 № 372

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина и входит общеобразовательный цикл учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и ее ведущей роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

- освоение системы знаний, лежащих в основе химической составляющей естественно-научной картины мира: фундаментальных понятий, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях - атомном, ионно-молекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, об общих научных принципах химического производства;

- формирование у обучающихся осознанного понимания востребованности системных химических знаний для объяснения ключевых идей и проблем современной химии, для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; грамотного решения проблем, связанных с химией, прогнозирования, анализа и оценки с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическим производством, использованием и переработкой веществ;

- углубление представлений о научных методах познания, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и объяснения химических явлений, имеющих место в природе, в практической деятельности и повседневной жизни.

воспитание убежденности в познаваемости явлений природы, уважения к процессу творчества в области теоретических и прикладных исследований в химии, формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- развитие мотивации к обучению и познанию, способностей к самоконтролю и самовоспитанию на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, формирование у них сознательного отношения к самообразованию и непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности, ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;

- формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.

Химия углубленного уровня включает углубленные курсы - «Органическая химия» и «Общая и неорганическая химия». Основу содержания курсов составляет совокупность предметных знаний и умений, относящихся к базовому уровню изучения предмета. Эта система знаний получает определенное теоретическое дополнение, позволяющее осознанно освоить существенно больший объем фактологического материала. На углубленном уровне изучения предмета обеспечена возможность значительного увеличения объема знаний о химических элементах и свойствах их соединений на основе расширения и углубления представлений о строении вещества, химической связи и закономерностях протекания реакций.

Изучение периодического закона и Периодической системы химических элементов базируется на современных квантово-механических представлениях о строении атома. Химическая связь объясняется с точки зрения энергетических изменений при ее образовании и разрушении, а также с точки зрения механизмов ее образования. Изучение типов реакций дополняется формированием представлений об электрохимических процессах и электролизе расплавов и растворов веществ. В курсе органической химии рассматриваются взаимное влияние атомов в молекулах и механизмы реакций.

В плане формирования основ научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания и опыта практического применения научных знаний изучение предмета «Химия» на углубленном уровне основано на межпредметных связях.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии, общей и неорганической химии осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, принятых в отдельных предметах естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, теория, закон, анализ, синтез, классификация, наблюдение, измерение, эксперимент, модель, моделирование.

Межпредметные связи при изучении органической химии.

Физика: материя, атом, электрон, протон, нейтрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, наследственность, автотрофный и гетеротрофный тип питания, брожение, фотосинтез, дыхание, белки, углеводы, жиры, нуклеиновые кислоты, ферменты.

География: полезные ископаемые, топливо.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, материалы из искусственных и синтетических волокон

Межпредметные связи при изучении общей и неорганической химии.

Физика: материя, микромир, макромир, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотопы, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, идеальный газ, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, макро- и микроэлементы, белки, жиры, углеводы, нуклеиновые кислоты, ферменты, гормоны, круговорот веществ и поток энергии в экосистемах.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, строительные материалы, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

Специфика изучения химии заключается в профильно ориентированном и профессионально значимом характере содержания дисциплины практически в каждой теме, и реализуется через профессионально ориентированное содержание.

Профессиональное ориентирование реализуется в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (изучении теоретического материала, выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т. д.).

Для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Химия» разработаны фонды оценочных средств. Для текущего контроля разработаны вопросы для устного опроса, тесты, диктанты, практические и лабораторные работы, сделана подборка расчетных задач. Для рубежного контроля разработаны контрольные работы. Разработаны экзаменационные материалы для промежуточной аттестации.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностные:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению;
- готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения;
- наличие правосознания, экологической культуры;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности.

Метапредметные:

- формирование мировоззрения обучающихся междисциплинарными (межпредметными) общенаучными понятиями, отражающими целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (материя, вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие);

- универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся;

- способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Общие компетенции:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Объем образовательной программы учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» 164 часа; консультации 2 часа; с преподавателем 156 часов; промежуточная аттестация - 6 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Аннотация
рабочей программы общеобразовательной дисциплины
ПД. 03 (У) Биология

Уровень: углубленный

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Биология углубленного уровня изучения является одним из компонентов предметной области "Естественно-научные предметы". Согласно положениям ФГОС СОО профильные учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне, являются способом дифференциации обучения на уровне среднего общего образования и призваны обеспечить преемственность между основным общим, средним общим, средним профессиональным и высшим образованием. В то же время каждый из этих учебных предметов должен быть ориентирован на приоритетное решение образовательных, воспитательных и развивающих задач, связанных с профориентацией обучающихся и стимулированием интереса к конкретной области научного знания, связанного с биологией, медициной, экологией, психологией, спортом или военным делом.

Содержание программы «Биология» направлено на достижение **следующих целей:**

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В программе определены результаты освоения содержания учебной дисциплины: личностные, метапредметные, предметные.

Программа логично построена, имеет все необходимые структурные элементы.

В рабочей программе прослеживаются междисциплинарные связи с дисциплинами общепрофессионального и специального циклов. (профессионально-ориентированного содержания)

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося: 72 часа, в том числе;

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа (из них: теоретические занятия 44 часа, практические занятия – 20 часов);
- самостоятельная работа обучающегося-0 часов.
- промежуточная аттестация в форме экзамена – 6 часов;
- консультации -2 часа.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ПД.04 (У) Математика

Уровень: углубленный

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа по математике обеспечивает формирование центральных математических понятий, обеспечивающих преемственность математического образования обучающихся. Осознание взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества.

В результате изучения предмета, обучающиеся овладевают математическим аппаратом, формируют умения применять знания, для решения практико-ориентированных задач. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 232 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 224 часов (из них: практические занятия - 90 часа; теоретические занятия - 134 часа);

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- письменные работы;

- оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (Индивидуальный проект)

Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде - письменных заданий.

Аннотация
рабочей программы дополнительного предмета
ПОО.01 Основы проектной деятельности

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

- 4) 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа нацелена на помощь студенту в освоении основ организации и осуществления собственной проектно-исследовательской деятельности, а также в приобретении необходимого опыта для работы над индивидуальным исследованием или проектом.

Программа поможет студенту более глубоко изучить интересующую его область гуманитарных наук, а также приобрести важные социальные навыки, необходимые для продуктивной социализации и гармоничного вхождения в современный мир: навык самостоятельного осмысления актуальных исследовательских или практических задач, включающий умение видеть и анализировать проблемы, которые необходимо решить, умение детально прорабатывать и реализовывать способы работы с ними, умение планировать собственную работу и самостоятельно контролировать продвижение к желаемому результату; навык генерирования и оформления собственных идей, облечения их в удобную для распространения форму, востребованную в настоящее время людьми многих творческих профессий; навык уважительного отношения к чужим взглядам и идеям, оформленным в работах других людей, других авторов — владельцев интеллектуальной собственности; навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания собственной точки зрения, ответов на вопросы сверстников и взрослых, убеждения других в своей правоте, продвижения своих идей; навык работы со специализированными компьютерными программами, техническими приспособлениями, библиотечными фондами и иными ресурсами, с которыми может быть связана проектно-исследовательская деятельность студента. Работа студента над проектом или исследованием будет способствовать и развитию его адекватной самооценки.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Введение в проектно-исследовательскую деятельность

Раздел 2. Общий замысел проектно-исследовательской работы

Раздел 3. Реализация замысла проектно-исследовательской работы

Раздел 4. Оформление итогов проектно-исследовательской работы

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при выполнении этапов проекта

Критерии оценки проектно-исследовательских работ:

1. Актуальность выбранной темы, ее направленность на решение реальной практической или исследовательской проблемы.
2. Новизна предлагаемого автором решения проблемы.
3. Практическая значимость полученного результата.
4. Самостоятельность выполнения работы.
5. Реализация автором цели и задач работы.
6. Наличие интересных авторских идей и находок, помогающих достичь поставленной цели.
7. Грамотность оформления работы.
8. Четкость, логичность, структурированность, речевая грамотность устного выступления автора.
9. Рациональное размещение информации на слайдах презентации.

10. Умение отвечать на вопросы по теме работы.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: защиты отобранных в соответствии с тематикой проектов. Защита осуществляется в форме устного выступления.

**Аннотация
рабочей программы дополнительного предмета
ПОО 02. Введение в специальность**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

5) 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать рабочее время;
- производить поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

• использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды работ в рамках профессиональной деятельности;
- профессиональные качества техника – технолога, назначение и роль своей профессиональной деятельности;
- историю развития хлебопекарного и кондитерского производства;
- перспективы развития пищевой промышленности и ее основные направления.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- практических работах;

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ПОО.03 Родной язык**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- б) 3) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Родной язык»: углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личностно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты); постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 44 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 44 часа (из них: практические занятия - 20 часов; теоретические занятия - 24 часа);
- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Введение. Родной язык как основа культурной самоидентификации личности.

Раздел 1. Риторика публичного выступления.

Раздел 2. Деловой русский язык.

Раздел 3. Интернет-коммуникация на русском языке.

Прикладной модуль. Раздел 4. Русский язык в межкультурной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- составление деловых текстов;
- подготовка и произнесение публичной речи;
- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ПОО.04 Астрономия

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

- 2) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов астрономии. Изучение курса направлено на развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения астрономических задач и самостоятельного приобретения новых знаний;

- уметь применять знания по астрономии для объяснения явлений природы, решения физических задач, самостоятельного приобретения и оценки новой информации физического содержания, использования современных информационных технологий;
- познакомиться с основными методами астрономических исследований и расчетов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 12 часов; теоретические занятия - 24 часа);
- самостоятельная работа студента – 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Введение

Раздел 2. История развития астрономии

Раздел 3 Солнечная система

Раздел 4. Строение и эволюция вселенной

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Раздел 3 Солнечная система

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- устный опрос на лекциях;
- тестирования;
- практических работах;

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде: письменной (тест)работы.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ПОО.05 Россия - моя история**

Уровень: базовый

Код, специальности: 19.02.2011 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Элективный курс имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Курс «Россия – моя история» имеет практическую направленность на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России, а также способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 32 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 час. (из них: лекционные занятия - 20 час.; практические занятия - 12 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.**Текущий контроль при проведении:**

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация**рабочей программы учебной дисциплины
СГЦ 01. История России**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;
- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;
- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX–XIX вв.;

- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX–XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;
- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008–2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;
- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- ретроспективный анализ развития отрасли.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 32 час., в том числе:

- лекции, уроки - 22 час.; практические занятия - 10 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СГЦ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

7) 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять необходимые источники информации
- Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
- Выделять наиболее значимое в перечне информации
- Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- Применять современную научную профессиональную терминологию
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Приемы структурирования информации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Порядок выстраивания презентации;
- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- Особенности произношения;
- Правила чтения текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 100 час., в том числе:

- лекции, уроки - 4 час.; практические занятия - 88 час.;
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультаций – 2 часа.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СПЦ 03. Безопасность жизнедеятельности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;
- обеспечивать устойчивость объектов экономики;
- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;
- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;
- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;
- владеть общей физической и строевой подготовкой;
- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;

- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;
- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;
- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;
- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;
- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы пожаробезопасности и электробезопасности;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 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;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны основы военной службы и обороны государства;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний выполнении обязанностей военной службы;

основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 20 час.; практические занятия - 16 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СГЦ 04. Физическая культура

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- структуру плана для решения задач;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 48 час., в том числе:

- лекции, уроки - 2 час.; практические занятия - 46 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины
СГЦ 05. Основы финансовой грамотности**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать и иллюстрировать конкретными примерами группы потребностей человека;
- различать экономические явления и процессы общественной жизни;
- выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов;
- понимать влияние инфляции на повседневную жизнь;
- применять способы анализа индекса потребительских цен;
- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов;
- объяснять проблему ограниченности финансовых ресурсов;
- знать и конкретизировать примерами виды налогов;
- различать сферы применения различных форм денег;

- характеризовать экономику семьи;
- анализировать структуру семейного бюджета;
- формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;
- грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни;
- различать виды ценных бумаг;
- находить, извлекать и осмысливать информацию правового характера относительно личной финансовой безопасности, полученную из доступных источников, систематизировать, анализировать полученные данные;
- определять практическое назначение основных элементов банковской системы;
- различать виды кредитов и сферу их использования;
- уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту;
- разумному и безопасному финансовому поведению;
- применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг;
- выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- существующие в России финансовые институты и финансовые продукты;
- способы получения информации о финансовых продуктах и институтах из различных источников;
- способы повышения благосостояния, таких как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса;
- основы личного финансового планирования и формирования сбалансированных семейных бюджетов, позволяющих повышать свою финансовую независимость и материальное благосостояние на основе оптимального использования денежных средств.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 46 час., в том числе:

- лекции, уроки - 22 час.; практические занятия – 24 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины
СГЦ 06. Основы бережливого производства**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;
- картировать поток создания ценностей;
- выявлять и устранять потери в процессах;

- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем;
- организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;
- применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- историю, принципы и философию бережливого производства;
- основы картирования потока создания ценностей;
- методы анализа и решения проблем;
- инструменты бережливого производства;
- технологии внедрения улучшений;
- технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;
- систему подачи предложений.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 18 час.; практические занятия – 18 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СГЦ 07. Основы предпринимательской деятельности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять предпринимательскую среду.
- Определять виды конкуренции.
- Распознавать виды предпринимательства и экономическую свободу.
- Применять алгоритм выработки бизнес – идеи
- Определять объекты и субъекты предпринимательства.
- Определять правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
- Регистрировать субъекты малого предпринимательства;
- Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
- Вести налоговую отчетность

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Предпринимательскую среду. Сущность предпринимательской среды. Конкуренцию.
- Предпринимательство и экономическую свободу. Алгоритм выработки бизнес – идеи.
- Объекты и субъекты предпринимательства.
- Цели предпринимательской деятельности.

- Права и обязанности предпринимателей.
- Понятие системы предпринимательства, ее структура. Цели предпринимательской деятельности.
- Физические и юридические лица — субъекты предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус. понятие, функции и виды предпринимательства
- Задачи государства и по формированию социально ориентированной рыночной экономики особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса
- Приоритеты развития как источника формирования инновационных бизнес-идей
- Порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
- Правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
- Правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
- Порядок лицензирования отдельных видов деятельности
- Деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
- Юридическую ответственность предпринимателя
- Нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- Формы государственной поддержки малого бизнеса;
- Систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
- Перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
- Порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
- Виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
- Порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним ценовую политику в предпринимательстве
- Способы продвижения на рынок товаров и услуг
- Сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 100 час., в том числе:

- лекции, уроки - 46 час.; практические занятия – 46 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов экзамен.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СГЦ 08. Экологические основы природопользования

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 18 час.; практические занятия – 18 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СГЦ 09. Карьерное моделирование

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате освоения программы обучающийся должен:

владеть опытом практической деятельности:

- применения профессиональных стандартов для описания образа рабочего/специалиста соответствующей квалификации по осваиваемой профессии (специальности);

– анализа и сопряжения, зафиксированных во ФГОС СПО требований к выпускнику и требований к квалификации(ям), зафиксированным в ПС (на примере осваиваемой профессии (специальности));

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития;
- применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования;
- ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда;
- применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации;
- применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития;
- формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»;
- структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС;
- классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда;
- способы поиска работы;
- функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры;
- структуру индивидуального плана карьерного развития;
- структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 46 час., в том числе:

- лекции, уроки - 24 час.; практические занятия – 22 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных знаний.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 58 час., в том числе:

- лекции, уроки - 26 час.; практические занятия – 24 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 02. Процессы и аппараты пищевых производств

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законы процессов пищевой технологии;
- физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
- механические и гидравлические процессы;

- тепловые и массообменные процессы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 80 час., в том числе:

- лекции, уроки - 36 час.; практические занятия – 36 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 03. Автоматизация технологических процессов

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.
- проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.
- владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.
- обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.
- принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.
- основные понятия автоматизированной обработки информации.
- классификацию автоматических систем и средств измерений.
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ).
- классификацию технических средств автоматизации.
- измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 60 час., в том числе:

- лекции, уроки - 30 час.; практические занятия – 30 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 0 часов;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- технологию поиска информации в Интернет;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 72 час., в том числе:

- лекции, уроки - 32 час.; практические занятия – 32 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 05. Охрана труда

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда, и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасного труда.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда
- фактически или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными инструкциями работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 18 час.; практические занятия – 18 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 2 часа;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: контрольная работа.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции РФ, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.
- право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 72 час., в том числе:

- лекции, уроки - 36 час.; практические занятия – 36 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 час.;
- консультации – 0 час.;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 07. Инженерная графика**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 84 час., в том числе:

- лекции, уроки - 40 час.; практические занятия – 40 час.;
- самостоятельная работа студента – 4 час.;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: контрольная работа.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 08. Техническая механика**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 64 час., в том числе:

- лекции, уроки - 32 час.; практические занятия – 32 час.;

- самостоятельная работа студента – 0 час.;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;

- тестирования;

- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;

- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП 09. Электротехника и электронная техника

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 64 час., в том числе:

- лекции, уроки - 32 час.; практические занятия – 32 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.;

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 10. Метрология и стандартизация

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
 - классификацию микроорганизмов;
 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - схему микробиологического контроля;
 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 56 час., в том числе:

- лекции, уроки - 28 час.; практические занятия – 28 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.;

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 12. Экономика отрасли**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность организации, как основного звена экономики отраслей;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования;

- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- методику разработки бизнес-плана;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 78 час., в том числе:

- лекции, уроки - 36 час.; практические занятия – 34 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *практических работ*

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины
ОП 13. Рисование и лепка**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 52 час., в том числе:

- лекции, уроки - 26 час.; практические занятия – 26 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 14. Учет и калькуляция, отчетность на предприятиях пищевой промышленности

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться сборниками рецептур блюд кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам;
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;
- калькулировать себестоимость готовой продукции;
- определять продажную цену;
- проводить списание боя, брака и порчи продуктов;
- участвовать в проведении инвентаризации.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие о бухгалтерском учёте в общественном питании, его значении и роли в укреплении трудовой дисциплины;
- общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания;
- структуру продажной цены на готовую продукцию;
- наценки предприятий общественного питания;
- составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу;
- порядок составления плана-меню;
- учет поступления товаров;
- документирование операций по отпуску из кладового сырья;
- учет продуктов в кладовой;
- отчетность материально ответственных лиц;
- синтетический учет движения продуктов и покупных товаров;
- нормируемые и ненормируемые потери;
- отражение в учете сумм недостач, хищений и потерь от порчи продуктов, и товаров;
- учет товарных потерь вследствие естественной убыли;
- учет потерь товаров вследствие боя, лома, порчи;
- инвентаризацию товаров и тары;
- Учет сырья в производстве и учет выпуска продукции.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 68 час., в том числе:

- лекции, уроки - 30 час.; практические занятия – 30 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 15. Национальные хлебобулочные изделия

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим методом;
- рассчитывать производственные рецептуры национальных изделий;
- определять расход сырья при выработке национальных изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве национальных хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- традиции, связанные с производством хлеба в разных странах;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления национальных изделий в разных странах;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- о внешнем виде национальных изделий
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве национальных изделий в разных странах;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- способы укладки, условия и сроки хранения национальных изделий в разных странах.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 52 час., в том числе:

- лекции, уроки - 26 час.; практические занятия – 26 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 16. Эффективное поведение на рынке труда

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда;
- использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства;
- владеть способами анализа конкурентоспособности; уметь провести оценку своей конкурентоспособности;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- подготовить и провести презентацию своих позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, письма-рекомендации;
- владеть способами делового общения; способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;
- осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках; использовать приобретенные умения для собственного эффективного трудоустройства и защиты трудовых прав;
 - владеть способами планирования профессионального развития.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия учебной дисциплины и ее значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру рынка труда, понятие конкурентоспособности, способы составления резюме и других презентационных документов, основные пути поиска работы;
- особенности делового общения;
- требования к подготовке прохождения собеседования при приеме на работу;
- основы трудового законодательства, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудовых правоотношений;
- процедуру трудоустройства;
- виды адаптации и критерии успешной адаптации на рабочем месте;
- особенности планирования профессионального развития, понятие и типы карьеры.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 18 час.; практические занятия – 18 час.;
- самостоятельная работа студента – 0 час.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*

- практических работ

Промежуточная аттестация: контрольная работа.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна
и семян на автоматизированных технологических линиях

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.

Уметь: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян

Знать: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания

технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 198 час., в том числе:

- лекции, уроки - 56 час.; практические занятия – 54 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 часов;
- консультации – 4 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов на комплексный экзамен; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 36 часов.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен, диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.

Аннотация

**рабочей программы профессионального модуля
ПМ 02 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
технологических линиях**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

Уметь: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Знать: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и пресованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации пресованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных

изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 638 час., в том числе:

- лекции, уроки - 130 час.; практические занятия –132 час.;
- самостоятельная работа студента - 16 часов;
- консультации – 4 часа;
- курсовая работа - 20 часов;
- промежуточная аттестация: 6 часов на экзамен квалификационный по МДК 02.02; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 288 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *лабораторных и практических работ.*

Промежуточная аттестация: *диф. зачет по МДК 02.01., МДК 02.03, диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.*

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 03 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и

регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования,

используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептов, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 394 час., в том числе:

- лекции, уроки - 64 час.; практические занятия –64 час.;
- самостоятельная работа студента - 0 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов на экзамен квалификационный; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 216 часов.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный, диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.

Аннотация

**рабочей программы профессионального модуля
ПМ 04 Лабораторный контроль качества безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания
из растительного сырья**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств

индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

Уметь: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Знать: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы

лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 394 час., в том числе:

- лекции, уроки - 106 час.; практические занятия –106 час.;
- самостоятельная работа студента - 12 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 252 часа.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация: диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 05 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен владеть навыками:

- планирования основных показателей производственного процесса;

- оценки эффективности производственного процесса;
- принятия управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;

- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
- основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 346 час., в том числе:

- лекции, уроки - 58 час.; практические занятия –56 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов – экзамен квалификационный по МДК 05.01.; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 180 часов.

Текущий контроль при проведении:

- *устного опроса;*
- *тестирования;*
- *защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *лабораторных и практических работ.*

Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный, диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.

Аннотация

**рабочей программы профессионального модуля
ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Код, специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

1) ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г., № 341.

2) Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- подготавливать к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место;
- поддерживать в чистоте и порядке рабочее место сотрудников хлебобулочного производства;
- проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства;
- упаковывания и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки,
- фарширования, начинки хлебобулочной продукции;

- порционирования (комплектация), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приеме и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.
- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила по охране труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.

В результате изучения профессионального модуля студент должен знать:

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
 - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
 - рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
 - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
 - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
 - федеральное и региональное законодательство РФ, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
 - технологии приготовления хлебобулочной продукции;
 - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
 - правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
 - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
 - правила и технологии расчетов с потребителями;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 612 час., в том числе:

- лекции, уроки - 166 час.; практические занятия –166 час.;
- самостоятельная работа студента - 10 часов;
- консультации – 4 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов комплексный экзамен по МДК, 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 72 часа;
- производственная практика – 180 часов.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК, диф. зачет по учебной и производственной практике, экзамен по модулю.