

Аннотации рабочих программ

профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

БД.01 Русский язык

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11. 2022 г. №973;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;

о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью

развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

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 - 30 часов; теоретические занятия – 40 часов);

Основные разделы программы:

Раздел 1. Язык и речь. Культура речи

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, орфоэпические нормы

Раздел 3. Лексикология и фразеология. Лексические нормы

Раздел 4. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы

Раздел 5. Морфология. Морфологические нормы

Раздел 6. Орфография. Основные правила орфографии

Раздел 7. Текст. Информационно-смысловая переработка текста

Раздел 8. Синтаксис. Синтаксические нормы

Раздел 9. Пунктуация. Основные правила пунктуации

Раздел 10. Функциональная стилистика. Культура речи

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 экзамена в виде:

- письменных/устных ответов, выполнение грамматических заданий

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.02 Литература

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11. 2022 г. №973;

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

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Цели изучения литературы на уровне среднего общего образования состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения

к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

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 - 32 часов; теоретические занятия – 46 часов);

Основные разделы программы:

Раздел 1. Литература второй половины XIX века

Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века

Раздел 3. Литература народов России

Раздел 4. Зарубежная литература

Раздел 5. Литература конца XIX - начала XX века.

Раздел 6. Литература XX века.

Раздел 7. Проза второй половины XX - начала XXI века

Раздел 8. Поэзия второй половины XX - начала XXI века

Раздел 9. Драматургия второй половины XX - начала XXI века

Раздел 10. Зарубежная проза XX века

Раздел 11. Зарубежная поэзия XX века

Раздел 12. Зарубежная драматургия XX века

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, сочинений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

-письменных/устных ответов, выполнение тестовых заданий.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.03 Иностранный язык

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022 г., приказ № 973.

2) Примерная рабочая программа ОД «Иностранный язык» для ПОО базовый уровень (вариант 1), Москва, ИРПО, 2022г.

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 английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой.

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 ч.; теоретические занятия - 4 часа);
- самостоятельная работа студента – учебным планом 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 учебного предмета
БП.04 Информатика**

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебного предмета в основу положены:

- 1) ФГОС среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки РФ от «17» мая 2012 г., приказ № 413 (ред. от 12 августа 2022 г.)
- 2) Примерная рабочая программа СОО «Информатика», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 7/22 от 22.09.2022 г.
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372;
- 4) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11. 2022 г. №973;

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Основная цель изучения учебного предмета «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 предмета 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 учебного предмета:

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 90 часов (из них: практические занятия - 70 часов; теоретические занятия - 20 часов);

- 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 БД.05 История

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

5) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973;

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:

Программа предназначена для изучения особенностей развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории начала XX – XXI вв. Обучающиеся научатся рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса, будут знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории, иметь представление о культурном наследии России и других стран.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 час. (из них: лекционные занятия - 46 час.; практические занятия - 32 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.06 Обществознание

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

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 - 40 час.; практические занятия - 32 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 (кроссворды 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, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от «11» ноября 2022 г., приказ № 973.
- 2) Примерная программа «География», ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм» от «11» ноября 2022 г.
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.

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 часов; теоретические занятия – 26 часов);
- 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 в виде:
выполнение задания в виде презентации

**Аннотация
рабочей программы учебного предмета
БД.08 Физическая культура**

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 г № 973;
- 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, профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г., приказ № 973;
- 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 - 36 часов; практические занятия – 26 часов);
- 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, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 N 973
- 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 158 часов (из них: практические занятия - 64 часа; теоретические занятия - 94 часа);
- самостоятельная работа студента – 0 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.

Промежуточная аттестация

в форме экзамена:

- письменная работа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ПД. 02 «Химия»

Уровень: углубленный

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 N 973
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 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 118 часов; промежуточная аттестация - 6 часов; индивидуальный проект - 38 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- физического диктанта;

- решения задач.

- практических работах;

- лабораторных работах.

Промежуточная аттестация: в форме экзамена

Аннотация

рабочей программы общеобразовательной дисциплины

ПД. 03 (У) Биология

Уровень: углубленный

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик –оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от «11» ноября 2022 г., приказ № 973

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 квалифицированных рабочих специалистов.

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 38 часов, практические занятия – 26 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, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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 профессии 19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" утвержденного приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 N 973;
- 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, понимание 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 - экзамен

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПД.04 (У) Математика

Уровень: углубленный

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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 профессии 19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" утвержденного приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 N 973;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372.

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 учебной дисциплины

ПОО.03 Родной язык и (или) государственный язык республики РФ

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11. 2022 г. №973;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся общероссийской гражданской идентичности, гражданского самосознания, патриотизма, чувства сопричастности к судьбе Отечества, ответственности за его настоящее и будущее, представления о традиционных российских духовно-нравственных ценностях как основе российского общества, воспитание культуры межнационального общения;

воспитание познавательного интереса и любви к родному русскому языку, отношения к нему как к духовной, нравственной и культурной ценности, а через него - к родной культуре, ответственности за языковую культуру как национальное достояние;

воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России;

овладение культурой межнационального общения, основанной на уважении чести и национального достоинства граждан, традиционных российских духовно-нравственных ценностей;

расширение представлений о родном языке как базе общезначимых интеллектуальных и морально-нравственных ценностей и поведенческих стереотипов, знаний о родном русском языке как форме выражения национальной культуры и национального мировосприятия, истории говорящего на нем народа, об актуальных процессах и новых тенденциях в развитии русского языка новейшего периода, о русском литературном языке как высшей форме национального языка, о вариативности нормы, типах речевой культуры, стилистической норме русского языка, о тексте как средстве хранения и передачи культурных ценностей и истории народа;

совершенствование устной и письменной речевой культуры, формирование гибких навыков использования языка в разных сферах и ситуациях общения на основе представлений о русском языке как живом, развивающемся явлении, о диалектическом противоречии подвижности и стабильности в русском языке (включая его лексику, формы существования, стилистическую систему, а также нормы русского литературного словоупотребления), обогащение словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся;

совершенствование познавательных и интеллектуальных умений опознавать, анализировать, сравнивать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации общения;

совершенствование умений функциональной грамотности: текстовой деятельности, умений осуществлять информационный поиск, дифференцировать и интегрировать информацию прочитанного и прослушанного текста, овладение стратегиями,

обеспечивающими оптимизацию чтения и понимания текстов различных форматов (гипертекст, графика, инфографика и другие), умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности

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 - 22 часа; теоретические занятия – 22 часа);

Основные разделы программы:

Раздел 1. Язык и культура

Раздел 2. Культура речи

Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст

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 в виде:

-письменных/устных ответов, выполнение тестовых заданий.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПОО.04 Астрономия

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 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) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.11.2022 N 973

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 - 10 часов; теоретические занятия - 26 часов);
- 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 работы.

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

Уровень: базовый

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973;
- 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 (кроссворды 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

СГЦ 01. История России

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 – 36 час., в том числе:

- лекции, уроки - 18 час.; практические занятия - 18 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.

Аннотация**рабочей программы учебной дисциплины****СГЦ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
- правила чтения текстов профессиональной направленности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

- лекции, уроки - 2 час.;
- практические занятия - 54 час.;
- самостоятельная работа студента - 4 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

в форме дифференцированного зачета в виде.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

СПЦ 03. Безопасность жизнедеятельности

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

- лекции, уроки - 2 час.; практические занятия - 34 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 бережливого производства**

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 06. Основы финансовой грамотности**

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 – 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. Эффективное поведение на рынке труда

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

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: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;

- определять источники микробиологического загрязнения;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
 - основные группы микроорганизмов,
 - микробиология основных пищевых продуктов;
 - правила личной гигиены работников организации питания;
 - 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 процессе производства продуктов питания из растительного сырья
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 42 час., в том числе:

- лекции, уроки - 20 час.; практические занятия – 20 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа.

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

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 42 час., в том числе:

- лекции, уроки - 20 час.; практические занятия – 20 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа.

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
ОП 03. Охрана труда**

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 прошлыми, настоящими 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 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 – 16 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа.

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

ОП 04. Техническое оснащение и организация рабочего места

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции;
- способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 44 час., в том числе:

- лекции, уроки - 22 час.; практические занятия – 20 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа.

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**

ОП 05. Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;
- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 44 час., в том числе:

- лекции, уроки - 22 час.; практические занятия – 20 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа.

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 профессионального модуля
ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования
производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с
эксплуатационной документацией**

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.
- 2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья.

Уметь: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Знать: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье - Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.

Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования - Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.

Электрооборудование - Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление. Способы защиты. Причины поражения человека электрическим током. Заземляющие устройства.

Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья – Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.

Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий - Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.

Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции - Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 184 час., в том числе:

- лекции, уроки - 30 час.; практические занятия – 30 час.;
- самостоятельная работа студента - 2 часа;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов на экзамен квалификационный; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 36 часов
- производственная практика – 72 часа.

Текущий контроль при проведении:

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

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ 02. Выполнение технологических операций производства кондитерских
сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Код, профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профиль: технологический

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы профессионального модуля в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 11.11.2022, приказ № 973.

2) Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 2023 г.

В результате освоения МДК 02.01. Технология изготовления конфет, драже обучающийся должен:

Владеть навыками: работы на оборудовании для изготовления конфет, работы на оборудовании для изготовления драже.

Уметь: изготавливать конфетные массы, формовать корпуса конфет, изготавливать корпуса драже, обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже, устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже; обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже;

Знать: характеристики сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет, драже; технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию; технологический процесс формования корпусов конфет; виды брака в процессе формования и резания; меры по их устранению; технологический процесс изготовления корпусов драже; технологический процесс обработки поверхности корпусов конфет, драже; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет, драже; способы устранения неполадок оборудования при изготовлении конфет, драже; дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, и меры по их устранению.

В результате освоения МДК 02.02. Технология изготовления карамели, халвы обучающийся должен:

Владеть навыками: работы на оборудовании для изготовления карамели, халвы.

Уметь: изготавливать леденцовую карамель, карамель с начинками, халву; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы; обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы.

Знать: характеристики сырья и материалов, применяемые для изготовления карамели, халвы; технологический процесс изготовления леденцовой карамели, карамели с начинкой; технологический процесс приготовления начинок; технологический процесс изготовления халвы; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления карамели, халвы; способы устранения неполадок оборудования при

изготовлении карамели, халвы; дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели и халвы, и меры по их устранению.

В результате освоения МДК 02.03. Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий обучающийся должен:

Владеть навыками: работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий.

Уметь: производить шоколадные массы; изготавливать шоколадные изделия; изготавливать глазурь и шоколадную пасту; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий; обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной - санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада;

Знать: характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада; технологический процесс производства шоколадных масс; технологический процесс изготовления шоколадных изделий; технологический процесс изготовления глазури и шоколадной пасты; способы устранения неполадок оборудования при изготовлении шоколада; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления шоколада; дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению.

В результате освоения МДК 02.04. Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий обучающийся должен:

Владеть навыками: работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий.

Уметь: изготавливать мармелад, пастилу, зефир; обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;

Знать: характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладо-пастильных изделий; процесс изготовления мармелада; роль студнеобразующих компонентов; процесс изготовления пастилы; процесс изготовления зефира; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладо-пастильных изделий; дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий, и меры по их устранению.

В результате освоения МДК 02.05. Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий обучающийся должен:

Владеть навыками: работы на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий

Уметь: завертывать кондитерские изделия; расфасовывать кондитерские изделия; упаковывать кондитерские изделия; выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

Знать: виды заверточно-упаковочных материалов; технологический процесс завертывания

кондитерских изделий; технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий; технологический процесс упаковывания кондитерских изделий; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 776 час., в том числе:

- лекции, уроки - 152 час.; практические занятия – 148 час.;
- самостоятельная работа студента - 12 часов;
- консультации – 4 часа;
- промежуточная аттестация: 6 часов на комплексный экзамен; 6 часов на экзамен по модулю;
- учебная практика – 72 часа;
- производственная практика – 360 часов.

Текущий контроль:

- *устный опрос;*
- *тестирование;*
- *защита сообщений, презентаций, докладов и т.д.;*
- *лабораторные и практические работ.*

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; ПМ – экзамен по модулю.