

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 03.02.2023 14:18:59
Уникальный программный идентификатор:
528682d78e670666403f016f11e21720775512

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ООД.01 Русский язык по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общих учебных дисциплин учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла и изучается на базовом уровне.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимся

следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- Понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- Способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач.
- Готовность и способность к творческой и к самостоятельной ответственной деятельности;
- Способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины)8

в т. ч.:

теоретическое обучение	4
практические занятия	5

Промежуточная аттестация

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен, 2 семестр

6. Составитель: Кусайло Ольга Александровна, преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ООД.02 Литература

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,
- находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности,
- воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов.

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях,
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- формулировать выводы;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

Объём учебного предмета

Объём образовательной программы – 117ч.

Теоретическое обучение - 56

Практическое обучение - 61

4. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 2 семестр – дифференцированный зачет.

5. Составитель: Кусайло Ольга Александровна, преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.03 Иностранный язык (английский) по
специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигая взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции и партнерскому общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной программы-117ч.

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем –117ч.

5.Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет –2семестр.

6.Составитель: Шмадченко М.А., преподаватель техникума

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.04.У Математика по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2017 N 613)
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и

психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

метапредметных:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 29.12.2014 N 1645)

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

1) сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;

2) сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;

3) сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;

4) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

5) владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

4. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Объём образовательной программы учебной дисциплины 228

в т.ч.:

теоретическое обучение	105
практические занятия	109
Промежуточная аттестация	8
Индивидуальный проект	6

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 1,2 семестр – экзамен.

6. Составитель: Пяхина К.В., преподаватель техникума

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.05 История
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью общеобразовательных дисциплин в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины
Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностные результаты:

- 1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметные результаты:

- 1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- 2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- 3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- 4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- 5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	117
--	-----

в т. ч.:

теоретическое обучение	89
------------------------	----

практические занятия	28
----------------------	----

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр

6. Составитель: Харьковская Антонина Александровна, преподаватель высшей категории.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.06 Физическая культура
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина входит в состав общих учебных дисциплин и изучается на базовом уровне.

3.Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины личностных:

способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
личностное совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью;
самостоятельное использование физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

личный опыт творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

самостоятельное использование в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

умение использовать системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

здоровый образ жизни и неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

-личностные ценностно-смысловых ориентиры и установки, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

ценности здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

-патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

умение сотрудничать с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

-освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники; знание норм безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	117
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	109

5.Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет-1,2 семестр

6.Составитель: Чихляев С.А.- преподаватель техникума

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины ООД. 07 Основы безопасности
жизнедеятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ООД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав основных образовательных дисциплин общеобразовательного учебного цикла и изучается на базовом уровне.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- 1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- 2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

- 1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- 2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- 3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- 4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- 5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- 6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- 7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- 9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- 10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- 11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- 12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	32

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр

6. Составитель: Дьяков С.М., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.08 Информатика по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ООД.08 Информатика является обязательной частью общеобразовательных дисциплин в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;
- владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 92 ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 44 ч.

практические занятия: 48 ч.

5. Форма контроля

Промежуточная аттестация: зачёт - 2 семестр.

6. Составитель: Пичайкина Т.В., преподаватель техникума.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ООД.09 Физика.

По специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательных дисциплин и изучается на базовом уровне.

3.Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности

человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- сформированность умения решать физические задачи;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	115
в т. ч.:	
теоретическое обучение	69
практические занятия	49
Промежуточная аттестация	0

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет 2 семестр

6. Составитель: Жанситова Марина Геннадьевна, преподаватель высшей категории.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.10 У Химия
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ООД.10 У Химия относится к общеобразовательному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;;

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

метапредметных:

универсальные учебные познавательные действия (УПД):

УПД 04 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

УПД 07 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

УПД 09 овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

УПД 10 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

УПД 13 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

УПД 18 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

универсальные коммуникативные действия (УКД):

УКД 01 осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

УКД 06 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

универсальные регулятивные действия (УРД):

УРД 02 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений

УРД 05 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

УРД 06 оценивать приобретенный опыт;

УРД 08 давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

предметных:

сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

владение основными методами научного познания веществ и химических явлений

(наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)

сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 129 ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 61 ч.

практические занятия: 36 ч.

лабораторные занятия: 18 ч.

консультация: 2 ч.

промежуточная аттестация: - 4 ч.

5. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен - 2 семестр.

6. Составитель: Ерофеева Л.С., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.11 «Биология»
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общих учебных дисциплин («Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности») общеобразовательного учебного цикла и изучается на базовом уровне.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества

Метапредметные должны отражать:

универсальные учебные познавательные действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

универсальные коммуникативные действия:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;

универсальные регулятивные действия (УРД):

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

предметных:

- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем
- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;
- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека
- сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам
- приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
- сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);
- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;
- сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной 108

дисциплины

в т. ч.:

теоретическое обучение	70
------------------------	----

практические занятия	38
----------------------	----

Промежуточная аттестация	-
--------------------------	---

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет, 2

Составитель: Варапаева А.Н., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.12 Обществознание
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Обществознание», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, для специальностей среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу на базе основного общего образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Обществознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- **метапредметных:**

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

- **предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

3. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины 78

в т. ч.:

теоретическое обучение 52

Промежуточная аттестация

4. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр

5. Составитель: Харьковская Антонина Александровна, преподаватель высшей категории.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ООД.13 «География»
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав общих учебных дисциплин («Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности») общеобразовательного учебного цикла и изучается на базовом уровне.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- ЛР 03 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей
- ЛР 09 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде
- ЛР 13 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
- ЛР 16 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений
- ЛР 27 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
- ЛР 28 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества
- ЛР 32 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире
- ЛР 34 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе

Метапредметные должны отражать:

универсальные учебные познавательные действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

универсальные коммуникативные действия:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;

универсальные регулятивные действия (УРД):

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,

собственных возможностей и предпочтений

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

предметных:

- ПР6 01 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития
- ПР6 02 освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве
- ПР6 03 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
- ПР6 04. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
- ПР6 05. сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения
- ПР6 06. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач

- ПР6 07 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
- ПР6 08 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
- ПР6 09 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
- ПР6 10 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	30
Промежуточная аттестация	0

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр.

Составитель: Варапаева А.Н., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины СГ.01 История России
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина СГ.01 История России входит в социально-гуманитарный цикл профессиональной подготовки ППССЗ и относится к дисциплинам его базисной части.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины, относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин общеобразовательной подготовки и социально-гуманитарного цикла ППССЗ.

3. Цели и планируемые результаты освоения предмета

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX-начала XXI вв.

В результате освоения учебной дисциплины СГ.01 История России обучающийся должен:

уметь

У.1 получать необходимую информацию, делать сравнительный анализ документов, видео- и фото - материалов;

У.2 вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;

У.3 применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

У.4 самостоятельно работать с документами, таблицами и схемами, отражающими исторические события;

У.5 читать карты, ориентируясь в историческом пространстве и времени;

У.6 ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;

У.7 применять информационно-коммуникационные технологии.

знать/понимать

3.1 сведений о причинах, событиях и итогах Второй мировой войны и Великой Отечественной войны советского народа;

3.2 информации о подвигах соотечественников в сложнейшие периоды истории Отечества;

3.3 процессов, происходящих в послевоенный период;

3.4 направлений восстановления и развития СССР;

3.5 важнейших событий региональной истории, сведений о людях внесших вклад в защиту Родины и социально-экономическое развитие Отечества;

3.6 сведений о сущности и причинах локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

3.7 основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих регионов мира;

3.8 назначения международных организаций и их деятельности: ООН, НАТО, ЕС, ОДКБ и др.;

3.9 современных направлений социально-экономического и культурного развития России;

3.10 основных направлений современной государственной политики в сфере обеспечения национальной безопасности Российской Федерации.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: **ОК01-07**

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы- 64ч.

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 64 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 3 семестр

6. Составитель: Харьковская А.А., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной
деятельности (английский)

19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в состав социально-гуманитарного учебного цикла.

3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения предмета обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и
- повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный
- запас;

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум,
- необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов
- профессиональной направленности.

Процесс изучения предмета направлен на частичное формирование у обучающихся общих компетенций: ОК 2,3,9.

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы- 176ч.

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 176 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 8 семестр, зачет– 4,6 семестр.

6. Составитель: Шмадченко М.А., преподаватель техникума

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
«СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности по специальности»
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1. Область применения программы

Учебная дисциплина «СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности»

входит в профессиональный цикл профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- 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;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;

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

Процесс освоения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.3

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	68 часа,
в т.ч. в форме практической подготовки	48 ч.
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20 ч.
практические занятия	48 ч.
в т. ч.:	
военные сборы	35 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт, 6 семестр

6. Составитель: Дьяков С.М. , преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе предмета СГ.04 Физическая культура

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Физическая культура» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла учебного плана.

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Целью дисциплины «Физическая культура» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- обучение навыкам и умениям в физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельности (УГГ, физкультминутки, подвижные игры, корригирующие упражнения), самостоятельной организации занятий физическими упражнениями (требование техники безопасности и гигиенических правил);
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений;
- подготовку к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины

186

в т. ч.:

теоретическое обучение

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 3-6 семестр – зачёт, 8 семестр – дифференцированный зачёт.

6. Составитель: Чихляев С.А., преподаватель техникума

Аннотация
к рабочей программе дисциплины СГ.05 «Основы финансовой грамотности» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Место дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цель изучения дисциплины.

Целью изучения дисциплины является способствовать формированию у студентов экономического мышления.

3. Структура дисциплины.

Дисциплина включает следующие разделы:

Раздел 1. Основы финансовой грамотности.

Раздел 2 Финансовая грамотность.

Раздел 3 Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используются лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводится дискуссии по актуальным проблемам экономики,

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

умения:

- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- определять основные источники информации по вопросам налогообложения, кредитования, инвестиций, , регламентирую

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

знать:

- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1 – ОК 9

ПК 4.1-4.4

6. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной программы- 44 ч.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем– **44 ч;**

7.Форма контроля.

Промежуточная аттестация: зачет

8. Составитель: Терещенко Н.А., преподаватель

АННОТАЦИЯ

К рабочей программе дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина СГ.06 Основы бережливого производства относится к социально-гуманитарному цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения:

- использовать эффективные методы организации бережливого производства;
 - на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»;
 - разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства.
 - использовать эффективные методы организации бережливого производства;
 - на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»;
- разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства

знания:

- основы организации бережливого производства;
- отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства;
- современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства.
- основы организации бережливого производства;
- отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства;
- современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 36ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 22 ч.

практические занятия: 14 ч.

Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 7 семестр.

Составитель: Пичайкина Т.В. преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 01 Инженерная графика по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- оформлять и читать чертежи деталей, конструкций, схем, спецификаций по специальности;
- выполнять геометрические построения;
- выполнять графические изображения пространственных образов в ручной и машинной графике;
- разрабатывать комплексные чертежи с использованием системы автоматизированного проектирования;
- выполнять изображения резьбовых соединений;
- выполнять эскизы и рабочие чертежи

знания:

- начертаний и назначений линий на чертежах;
- типов шрифтов и их параметров;
- правил нанесения размеров на чертежах;
- основных правил разработки, оформления и чтения конструкторской документации;
- рациональных способов геометрических построений;
- законов, методов и приемов проекционного черчения;
- способов изображения предметов и расположение их на чертеже;

графического обозначения материалов

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК01; ОК02; ОК09; ПК 2.2.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	42

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 4 семестр, дифференцированный зачёт.

6. Составитель: Жанситова М. Г., преподаватель техникума

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 02 Техническая механика по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- выполнять расчеты на прочность, жесткость и устойчивость элементов сооружений;
- определять аналитическим и графическим способами усилия, опорные реакции балок, ферм, рам;
- определять усилия в стержнях ферм;
- строить эпюры нормальных напряжений, изгибающих моментов и др

знания:

- законы механики деформируемого твердого тела, виды деформаций, основные расчеты;
- определение направления реакции связи;
- определение момента силы относительно точки, его свойства;
- типы нагрузок и виды опор балок, ферм, рам;
- напряжения и деформации, возникающие в строительных элементах при работе под нагрузкой;
- моменты инерции простых сечений элементов и др

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК01;ОК 02;ОК04; ПК 2.2.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	22

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: – 3 семестр, зачёт.

6. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.03 Электротехника и электронная техника по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- читать электрические схемы;
- вести оперативный учет работы энергетических установок

знания:

- основы электротехники;
- устройство и принцип действия электрических машин и трансформаторов;
- устройство и принцип действия аппаратуры управления электроустановками.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 1,2,4,5,6,7 ПК 1.1; ПК 2.2; ПК 3.2.

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	20

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 3 семестр, дифференцированный зачёт.

6. Составитель: Жанситова М. Г., преподаватель техникума.

**Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП. 04 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций
- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.- основы электротехники;
- устройство и принцип действия электрических машин и трансформаторов;
- устройство и принцип действия аппаратуры управления электроустановками.

знания:

- -основные понятия и термины микробиологии, классификацию микроорганизмов;
- -морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов, генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, схему микробиологического контроля;

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК3.1-ПК3.2

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	40
Промежуточная аттестация	6

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 3 семестр, экзамен

6. Составитель: Жанситова М. Г., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

знания:

- устройство и принципы действия аппаратов технологического оборудования;

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК1.1, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК3.1, ПК3.2

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	30

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 4 семестр, дифференцированный зачет

6. Составитель: Жанситова М. Г., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 06 Автоматизация технологических процессов по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
умения:

-использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знания:

- типовые средства измерений, область их применения;

- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- классификацию автоматических систем и средств измерений;

- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);

- классификацию технических средств автоматизации;

- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2

4. Объём учебной дисциплины

Объём образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: 4 семестр, дифференцированный зачет

6. Составитель: Жанситова М. Г., преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.07 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на автоматизированных технологических линиях;
- пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

знания:

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства;
- правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01 – ОК 05; ОК 07-ОК 09; ПК 1.2, ПК 2.1-ПК 2.2; ПК

3.1-ПК 3.2; ПК 4.5

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 72ч.

в т.ч. в форме практической подготовки: 42 ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 30 ч.

практические занятия: 42 ч.

Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет –5 семестр.

Составитель:Пичайкина Т.В.преподаватель техникума.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
ОП.08 Охрана труда по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда является обязательной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- 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 ;
- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

знания:

- 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;
- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 08; ПК 3.1, ПК 4.2 – ПК 4.5

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины	36 ч.
в т.ч. в форме практической подготовки	16 ч.
в том числе:	
теоретическое обучение	20 ч.
практические занятия	16 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 3 семестр.

6. Составитель: Ерофеева Л.С.- преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП. 09 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Место дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

2. Цель изучения дисциплины.

Целью изучения дисциплины является способствовать формированию у студентов экономического мышления.

3. Структура дисциплины.

Дисциплина включает следующие темы.

Основы экономической теории.

Экономические основы отрасли.

Основы менеджмента.

Маркетинг в деятельности организации.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используются лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводится дискуссии по актуальным проблемам экономики,

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуации на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйственных объектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1 – ОК 9

ПК 4.1

6. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной программы- 58ч.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем– 58 ч;

7. Форма контроля.

Промежуточная аттестация: экзамен

8. Составитель: Терещенко Н.А., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП. 10 «Основы предпринимательской деятельности» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Место дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» является частью ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

2. Цель изучения дисциплины.

Целью изучения дисциплины является способствовать формированию у студентов экономического мышления.

3. Структура дисциплины.

Дисциплина включает следующие темы.

Тема 1. Содержание и виды предпринимательской деятельности. Тема 2. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность в РФ. Тема 3. Порядок регистрации предпринимательской деятельности. Тема 4. Налогообложение предпринимательской деятельности. Тема 5. Бухгалтерский учёт и отчётность. Тема 6. Имущественные, финансово-кредитные ресурсы для малого предпринимательства. Тема 7. Маркетинг в предпринимательской деятельности. Тема 8. Управление персоналом. Тема 9. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используются лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводится дискуссии по актуальным проблемам.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

- выбирать организационно-правовую форму предприятия;
 - предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;
- обосновывать конкурентов

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

- сущность понятия «предпринимательство»;
- виды предпринимательской деятельности;
- организационно-правовые формы предприятия;

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1 – ОК 6

ПК 4.1

6. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной программы- 60ч.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем– 60 ч;

7. Форма контроля.

Промежуточная аттестация: зачет

8. Составитель: Терещенко Н.А., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины ОП. 11 «Правовое обеспечение в профессиональной деятельности» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Место дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы. Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение в профессиональной деятельности» является частью ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

2. Цель изучения дисциплины.

Целью изучения дисциплины является способствовать формированию у студентов правового мышления.

3. Структура дисциплины.

Дисциплина включает следующие темы

Раздел 1 Право и экономика. Раздел 2 Труд и социальная защита.

Раздел 3 Административное право.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используются лекционно-семинарские занятия, организационно-деятельностные и деловые игры, разбор производственных ситуаций, проводится дискуссии по актуальным проблемам.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

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

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1 – ОК 6

ПК 4.1

6. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной программы- 52ч.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем– 52 ч;

7.Форма контроля.

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

8. Составитель: Терещенко Н.А., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.12 Психология общения по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

- применять техники и приёмы эффективного общения и командообразования в профессиональной деятельности
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения
- использовать приемы и техники управления взаимоотношениями в команде
- применять техники управления конфликтами в команде
- применять технологии саморазвития

знания:

- взаимосвязь общения и деятельности
- цели, функции, виды и уровни общения
- роли и ролевые ожидания в общении и командообразовании
- понятие командообразования, его этапы
- механизмы коммуникации в команде
- принципы взаимодействия команд

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01- ОК 06

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 36ч.

в т.ч. в форме практической подготовки: 26 ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 10 ч.

практические занятия: 26 ч.

Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4 семестр.

Составитель: Бударина Н.Н.- преподаватель техникума.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.13 Экологические основы природопользования по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленной экологии и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

умения:

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

знания:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 04, ОК 07; ПК 2.2 – ПК 3.1

4. Объем учебной дисциплины

Объем образовательной программы учебной дисциплины: 36 ч.

в т.ч. в форме практической подготовки: 14 ч.

в том числе:

теоретическое обучение: 22 ч.

практические занятия: 14 ч.

5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет - 4 семестр.

6. Составитель: Ерофеева Л.С.- преподаватель техникума.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОССПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09

Перечень профессиональных компетенций: ПК1.1, ПК1.2.

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками

- Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.
- Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях.
- Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
- Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
- Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций

производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных

- технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
- Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства.
- Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями.
- Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
- Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
- Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
- Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
- Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий.
- Ведение учетно-отчетной документации производства в электронном виде.
- Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией.

- Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Уметь

- Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях
- Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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
- Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
- Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
- Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
- Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций

- Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
- Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
- Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
- Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
- Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по

органолептическим показателям

- Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
- Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
- Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
- Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
- Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций

производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
- Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов
- Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах

Знать

- Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства

продуктов питания из растительного сырья

- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

- Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей
- Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
- Структура и физические свойства различных видов теста
- Производственный цикл приготовления жидких дрожжей
- Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
- Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления
- Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
- Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
- Классификация и ассортимент макаронных изделий
- Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
- Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению
- Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
- Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и

услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
- Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
- Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса
- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
 - Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на

автоматизированных технологических линиях

– Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 1264 часа

МДК 01.01 - 312 часов

МДК 01.02 - 410 часов

МДК 01.03 - 140 часов

Учебная практика – 180 часов.

Производственная практика – 216 часов.

Самостоятельная работа – 44 часа

Промежуточная аттестация – 6 часов

5. Формы контроля

МДК 01.01 - экзамен 4,6 семестры

МДК 01.02 – экзамен 7 семестр

МДК 01.03 - экзамен 4 семестр

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю: 7 семестр

6. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОССПО по специальности код 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09

Перечень профессиональных компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2,

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками

- Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
- Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
- Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного

сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией

- Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий

Уметь

- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства
- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

- Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии

Знать

- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

4. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 834 часа

МДК 01.01 - 290 часов

МДК 01.02 - 286 часов

Учебная практика – 108 часов. Производственная практика – 144 часов. Самостоятельная работа – 24

Промежуточная аттестация – 6 часов

5. Формы контроля

МДК 01.01 – диф. зачет 6, 7 семестры

МДК 01.02 – диф. зачет 6 семестр, экзамен 8 семестр

МДК 01.03 - экзамен 4 семестр

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю: 8 семестр

6. Составитель: Жанситова М.Г, преподаватель

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является обязательной частью обязательного профессионального блока программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОССПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья .

2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень общих компетенций: ОК01-ОК09

Перечень профессиональных компетенций: ПК3.1, ПК3.2,

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками

- Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства
- продуктов питания из растительного сырья
- Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного
- исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям,

связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

Уметь

- Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
- Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
- Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
- Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
- Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
- Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
- Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
- Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
- Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
- Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями

технологической документации

- Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
- Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
- Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
- Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
- Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
- Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

Знать

- Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
- Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
- Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;

- Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства;
- Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства;
- Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

4. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 394 часа

МДК 01.01 - 358 часов

Учебная практика – 72 часа.

Производственная практика – 108 часов

Самостоятельная работа – 20 часов

Промежуточная аттестация – 6 часов

5. Формы контроля

МДК 01.01 – диф. зачет 6, семестры, 8 семестр - экзамен

Промежуточная аттестация – экзамен по модулю: 8 семестр

6. Составитель: Жанситова М.Г, преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ 04 Обеспечение деятельности
структурного подразделения

1. Место модуля в структуре основной общеобразовательной программы.

Профессиональный модуль ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является обязательной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена и относится к общей профессиональной дисциплине профессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности **19.02. 11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

2. Цель изучения модуля.

Целью изучения модуля является способствовать формированию у студентов экономического мышления.

3. Структура модуля.

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации. Раздел 2. Управление работой структурного подразделения

4. Требования к результатам освоения модуля.

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

ОК 01,02,03.04,05 ,09

ПК 4.1-4.5

6. Количество часов:

Объем образовательной программы – 248 ч;

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем– 216 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 16 ч;

7.Форма контроля.

Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета, квалификационного экзамена

8. Составитель: Терещенко Н.А.