

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ
ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

Специальность: 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Квалификация: техник-технолог

2023 г.

Перечень аннотаций к рабочим программам дисциплин

ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СО. Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	Физика
БД.06	История
БД.07	Обществознание
БД.08	География
БД.09	Физическая культура
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ПД	Профильные дисциплины
ПД.09	Биология
ПД.10	Химия
ПД.11	Информатика
ПОО	Предлагаемые ОО
ПОО 01	Основы проектной деятельности (включая индивидуальный проект)
ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СГ. Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01.	История России
СГ.02.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03.	Безопасность жизнедеятельности
СГ. 04.	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02.	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03.	Автоматизация технологических процессов
ОП.04.	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05.	Химия
ОП.06.	Инженерная графика
ОП.07.	Техническая механика
ОП.08.	Электротехника и электронная техника
ОП.09.	Метрология и стандартизация
ОП.10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.13.	Охрана труда
ОП.14.	Экологические основы природопользования
ОП.15.	Основы предпринимательской деятельности
ПЦ. Профессиональный цикл	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба,

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	МДК.01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>
ПМ.02	МДК.02.01. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ.05.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА
ГИА.ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
ГИА.02	Защита дипломной работы
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена

ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

СО Среднее общее образование

БД Базовые дисциплины

Аннотация рабочей программы дисциплины

БД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Русский язык» является: осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации; совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью; обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина БД.01 «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	Требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны отражать: 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственноценностного влияния на формирование национальной и мировой; 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных

возможностях русского, родного (нерусского) языка;

7) сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9) владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание учебной дисциплины БД.01 «Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций. При преподавании данной дисциплины формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. *Коммуникативная* компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической типологической принадлежности. Формирование *языковой и лингвистической (языковедческой)* компетенций проходит в процесс её систематизации знаний о языке, как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями;

	<p>обогащения словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся. Формирование <i>культуроведческой</i>. компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: давать характеристику русского литературного языка, его месту и роли среди славянских и других языков мира; пользоваться лингвистическими словарями.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u></i>: навыками фонетического анализа и фонетической транскрипции; создавать высказывания на лингвистическую тему в устной и письменной форме; анализировать высказывание на лингвистическую тему; анализировать особенности употребления основных единиц языка в устной и письменной речи с точки зрения соблюдения и требований выразительности речи; соблюдать языковые нормы (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях; соблюдать языковые нормы (орфоэпические, лексические); владеть приёмами редактирования текста; передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспектов, сообщений, окладов рефератов; готовить рецензию на статью, книгу, фильм, спектакль, произведение живописи и музыкальное произведение, владеть правильной и выразительной речью; использовать в устной и письменной речи возможности лексической грамматической синонимии.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: о русском языке как предмете научного изучения, его место и роль среди родственных славянских и других языков мира; основные уровни языка; звуковой строй современного русского языка, систему и характеристику фонетических единиц; иметь представление о фонеме; роль словесного ударения; смылоразличительную функцию интонации; лексическое и грамматическое, прямое и переносное</p>

	<p>значение слов; лексические средства выразительности речи; словообразовательные средства выразительности речи; принцип классификации частей речи; словосочетание и предложение как единицы синтаксиса; виды сложных предложений; разновидности речи по форме использования языка; особенности письменной речи; особенности устной речи; основные требования к содержанию и языковому оформлению устного и письменного высказывания; функционально-смысловые типы речи; стили речи, тропы; о культуре речи, предмете и задачах; нормы литературного языка; критерии хорошей речи; типы лингвистических словарей и справочную литературу о культуре русской речи; нормативное построение словосочетаний; правильное построение предложений; справочники по орфографии и пунктуации.</p>
Содержание дисциплины	<p>Введение. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Раздел 1. Язык и речь. Раздел 2. Функциональные стили речи. Раздел 3. Лексикология и фразеология. Раздел 4. Морфемика, словообразование, Раздел 5. Фонетика, орфоэпия, орфография. Раздел 6. Морфология. Раздел 7. Синтаксис.</p>
Виды учебной работы	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет русского языка и литературы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.</p>
Формы текущего контроля успеваемости	<p>Доклад, диктант, словарный диктант, тестовые задания.</p>
Формы промежуточной аттестации	<p>Экзамен – 2 семестр.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

БД.02 «ЛИТЕРАТУРА»

Цель изучения дисциплины	<p>Целью изучения дисциплины «Литература» является: формирование у обучающихся чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на</p>
---------------------------------	---

	основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности..
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина БД.02 «Литература» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<i>Дисциплина БД.02. «Литература» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны отражать:</i> 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственноценностного влияния на формирование национальной и мировой; 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка; 7) сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9) владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. Содержание учебной дисциплины БД.02 «Литература» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесс на достижение личностных, метапредметных и предметных

	<p>результатов обучения, что возможно на основе компетентностиого подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций. При преподавании данной дисциплины формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. <i>Коммуникативная</i> компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово стилистической типологической принадлежности. Формирование <i>языковой и лингвистической (языковедческой)</i> компетенций проходит в процесс её систематизации знаний о языке, как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся. Формирование <i>культуроведческой</i> компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <p>сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)</p> <p>работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать</p>

ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности, заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.; пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета,

	<p>стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М. И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); роман А.А. Фадеева "Молодая гвардия"; одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX -XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и др.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Русская литература XIX в. Общая характеристика литературы XIX века. Русский романтизм. А.С. Пушкин. Поэма «Медный всадник» И.А. Гончаров. Роман «Обломов» Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник» Поэзия второй половины XIX века. Л.Н. Толстой. Жизнь и творчество. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. А.П. Чехов. Жизнь и творчество.</p> <p>Раздел 2. Литература XX в. Русская литература на рубеже XIX–XX веков.</p>

	Серебряный век русской поэзии. Литература 20-х годов. Литература 30-х годов. Литература 40-х годов. Литература второй половины XX века. Городская и деревенская проза. Поэзия поэтов-шестидесятников. Новейшая литература. Зарубежная литература XX века.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет русского языка и литературы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
Формы текущего контроля успеваемости	Доклад, тестовые задания, оценка выполнения практических заданий
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

БД.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цель изучения дисциплины	Основной целью курса «Иностранный язык» является формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций. Предметные знания и способы деятельности, осваиваемые обучающимися при изучении иностранного языка, находят применение в рамках образовательного процесса при изучении других предметных областей, становятся значимыми для формирования положительных качеств личности.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	Изучение дисциплины «Иностранный язык» направлено на формирование и дальнейшее развитие: <ul style="list-style-type: none"> - <i>лингвистической компетенции</i> — расширение знаний о системе русского и иностранного языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса; - <i>социолингвистической</i> — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме); - <i>дискурсивной</i> — развитие способности

	<p>использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>социокультурной</i> — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение; - <i>социальной</i> — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее; - <i>стратегической</i> — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде; - <i>предметной</i> — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (8 реплик со стороны каждого собеседника); - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения (объем монологического высказывания –до 14 фраз); - устно излагать результаты выполненной проектной работы (объем –до 14 фраз - читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объем текста/текстов для чтения –500–700 слов)

	<ul style="list-style-type: none"> - различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными видами речевой деятельности: говорение, аудирование, смысловое чтение, письменная речь): - владеть фонетическими навыками; - владеть орфографическими навыками - владеть пунктуационными навыками; - владеть социокультурными знаниями и умениями; - владеть компенсаторными умениями; - владеть метапредметными умениями. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <p>знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие);</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений иностранного языка; - знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие);
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Введение. Тема 1. Фонетика. Тема 2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке:</p>

	<p>национальность, образование, личные качества, внешность, род занятий, должность, местоработы и др.)</p> <p>Тема 3. Описание человека, внешность. Описание картинки.</p> <p>Тема 4. Путешествия.</p> <p>Тема 5. Планы и мечты. Организация встречи.</p> <p>Тема 6. Родители и подростки. Взаимоотношения и обязанности. Работа по дому. Мода и покупки. Хобби и увлечения.</p> <p>Тема 7. Образ жизни. Молодежь в современном мире. Ценностные ориентиры. Особенности жизни в городской среде. Еда, калории и правильное питание. Расписание дня.</p> <p>Тема 8. Пессимист или оптимист. Знаки зодиака. Значения снов. Предсказания.</p> <p>Тема 9. Знакомство. Встреча с родителями. Собеседование.</p> <p>Тема 10. Неожиданные ситуации. Природные явления и катаклизмы. Глобальные проблемы человечества.</p> <p>Тема 11. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.</p> <p>Тема 12. Биография. Транспорт. Ориентация на местности.</p> <p>Тема 13. Открытия и изобретения. Школьные предметы. Образование слов.</p> <p>Тема 14. Спорт. Виды деятельности.</p> <p>Тема 15. Международные новости. Страны и национальности.</p> <p>Тема 16. Англоязычные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.</p> <p>Тема 17. Россия, её национальные символы, государственное и политическое устройство.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет иностранного языка, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка разговорной практики, выполнение тестовых заданий
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

БД.04 «МАТЕМАТИКА»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Математика» является формирование у обучающихся центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся; подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества; развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики; .
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<ul style="list-style-type: none">- Формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты;- выполнение расчётов и составление алгоритмов, применение нужных формул, владение практическими приёмами геометрических измерений и построений, чтение информации, представленной в виде таблиц, диаграмм и графиков;- формирование математического стиля мышления, проявляющегося в определённых умственных навыках (индукция и дедукция, обобщение и конкретизация, анализ и синтез, классификация и систематизация, абстрагирование и аналогия);- формирование общей культуры человека, составив представление о предмете и методе математики, показав его отличия от методов естественных и гуманитарных наук, и особенности применения математики для решения научных, и прикладных задач;- эстетическое воспитание человека, понимание красоты и изящества математических рассуждений, восприятие геометрических форм, усвоение идеи симметрии.

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; - воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные; выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; - делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы; - выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев) - использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; - проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами; - самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений; - прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях - выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; - выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; - структурировать информацию, представлять её в
--	---

различных формах, иллюстрировать графически; оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям

- воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

- в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

- представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы,

- распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

- участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- навыками самоорганизации: составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей; оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины

	<p>достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Числа и вычисления - Уравнения и неравенства - Функции и графики - Начала математического анализа - Множества и логика - Прямые и плоскости в пространстве - Многогранники - Тела вращения - Векторы и координаты в пространстве.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Числа и вычисления.</p> <p>Раздел 2. Основы тригонометрии.</p> <p>Раздел 3. Начала математического анализа.</p> <p>Раздел 4. Производная функция.</p> <p>Раздел 5. Интеграл и его применение.</p> <p>Раздел 6. Геометрия.</p> <p>Раздел 7. Множества и логика.</p> <p>Раздел 8. Элементы комбинаторики.</p> <p>Раздел 9. Элементы теории вероятностей.</p> <p>Раздел 10. Элементы математической статистики.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет математики, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, решение задач,
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
БД.05 «ФИЗИКА»

Цель изучения дисциплины	<p>Целью изучения дисциплины «Физика» является формирование у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей; - развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям; <p>научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных
---------------------------------	---

	<p>доказательств;</p> <p>- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.</p>
Место дисциплины в учебном плане	<p>Дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
Формируемые компетенции	<p>- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;</p> <p>- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;</p> <p>- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;</p> <p>- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;</p> <p>- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями)	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную

выпускников)

индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;
 - делать выводы на основе экспериментальных данных;
 - приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент является основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
 - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
 - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
 - применять полученные знания для решения физических задач;
 - определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
 - измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
 - оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
 - рационального природопользования и защиты окружающей среды.
 - уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;
 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

	<p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • роль физики в современном мире; • фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира; • основные физические процессы и явления; • важные открытия в области физики, оказавшие определяющее влияние на развитие техники и технологии; • методы научного познания природы; • как оказать первую помощь при травмах, полученных от бытовых технических устройств.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Введение. Раздел 1. Механика. Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики. Раздел 3. Электродинамика. Раздел 4. Колебания и волны. Раздел 5. Оптика. Раздел 6. Основы специальной теории относительности. Раздел 7. Элементы квантовой физики. Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Практические занятия, лекции, самостоятельная работа</p>
<p>Используемые</p>	<p>Основная и дополнительная литература.</p>

<p>информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет физики, лаборатория молекулярной физики и термодинамики, лаборатория квантовой физики, программное обеспечение и интернет-ресурсы.</p>
<p>Формы текущего контроля успеваемости</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, решение задач,</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

БД.06 «ИСТОРИЯ»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «История» является формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечеству.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира; - освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI в.; - воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; - формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат "прошлое - настоящее - будущее"; - работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности; - расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности); - развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература,

программы (компетенциями выпускников)

- интернет- ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;
- различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям);
 - рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различиях свидетельств;
 - использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности;
 - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- навыками самоорганизации, самоконтроля, принятия себя и других людей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ключевые события основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века;
- выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;
- имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
- роль России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее -

	СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России).
Содержание дисциплины	Введение. Раздел 1. История России (1914 – 1945 гг.) Раздел 2. Великая Отечественная война (1941 – 1945 гг.) Раздел 3. Всеобщая история (1914 – 1945 гг.) Раздел 4. Мир в 1918 – 1939 гг. Раздел 5. Вторая мировая война (1939 – 1945 гг.) Раздел 6. История России (1945 – 2022 гг.) Раздел 7. Российская Федерация (1992 – 2022 гг.) Раздел 8. Всеобщая история (1945 – 2022 гг.).
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет истории, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

БД.08 «ГЕОГРАФИЯ»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «География» является воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;
---------------------------------	--

	<p>развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Формирование у обучающихся базовых теоретических знаний, формированию умений: анализа, синтеза, обобщения, интерпретации географической информации, использованию геоинформационных систем и глобальных информационных сетей, навыков самостоятельной познавательной деятельности с использованием различных источников, дальнейшего формирования у обучающихся функциональной грамотности - способности использовать получаемые знания для решения жизненных проблем в различных сферах человеческой деятельности, общения и социальных отношений.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; <p>разрабатывать план решения географической задачи с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учетом предложенной географической задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
 - оценивать достоверность информации;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и ГИС) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норминформационной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- владеть видами деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
- владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, "климатические беженцы", расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная

	<p>структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), "сланцевая революция", "водородная энергетика", "зеленая энергетика", органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, "энергопереход", международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- 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.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <p>- географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей;</p> <p>- географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях;</p> <p>- географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Тема 1. География как наука. Тема 2. Природопользование и геоэкология. Тема 3. Современная политическая карта. Тема 4. Население мира. Тема 5. Мировое хозяйство. Тема 6. Регионы и страны. Тема 7. Глобальные проблемы человечества.</p>

Виды учебной работы	Практические занятия, лекции.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет географии, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
БД.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Физическая культура» является формирование у обучающихся разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	Формирование гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; всестороннее гармоничное развитие детей и подростков, увеличение объема их двигательной активности; укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся, развитие основных физических качеств и повышение функциональных возможностей их организма; формирование здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; воспитание активного неприятия вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; развитие положительной мотивации и устойчивого учебно- познавательного интереса к предмету «Физическая культура»; удовлетворение индивидуальных потребностей, обучающихся в занятиях физической культурой и спортом.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с	<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> - Характеризовать физическую культуру как явление

планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)

культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества;

- Ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно- оздоровительной и спортивно-массовой деятельности;

- Положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей.

- Характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой;

- Положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия;

- Выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- владеть различными способами общения и взаимодействия;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и

	<p>общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные статьи Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности; - современные оздоровительные системы физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей; - адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; - роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия; - возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.
Содержание дисциплины	<p>Введение. Правила техники безопасности на занятиях в спортивном зале. Оценка уровня физической подготовленности обучающихся.</p> <p>Раздел 1. Легкая атлетика.</p> <p>Раздел 2. Атлетическая гимнастика.</p> <p>Раздел 3. Баскетбол.</p> <p>Раздел 4. Волейбол.</p> <p>Раздел 5. Гимнастика.</p> <p>Раздел 6. Атлетическая гимнастика</p> <p>Раздел 7. Легкая атлетика.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; спортивный зал ,зимний стадион, электронный тир, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Зачет – 1 семестр Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
БД.10 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:</p> <p>способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p>сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;</p> <p>знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на базовом уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;</p> <p>воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;</p> <p>формирование личности выпускника с высоким уровнем культуры и мотивации ведения безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни;</p> <p>достижение выпускниками базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности, соответствующего интересам обучающихся и потребностям общества в формировании полноценной личности безопасного типа;</p> <p>взаимосвязь личностных, метапредметных и</p>

	<p>предметных результатов освоения учебного предмета ОБЖ на уровнях основного общего и среднего общего образования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовку выпускников к решению актуальных практических задач безопасности жизнедеятельности в повседневной жизни.
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; - определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; - моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; - видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; - навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; - приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знанием мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; представлениями о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

- о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

- о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

- о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.

- основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;

- о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

- основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

- основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей

	гражданина в этой области; - основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Раздел 2. Защита населения РФ от опасных и чрезвычайных ситуаций. Раздел 3. Основы противодействия экстремизму и терроризму. Раздел 4. Основы комплексной безопасности Раздел 5. Основы обороны государства. Раздел 6. Элементы начальной военной подготовки. Раздел 7. Военно-профессиональная деятельность. Раздел 8. Безопасность в природной среде и экологическая безопасность. Раздел 9. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи.
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; наличие учебного кабинета по основам безопасности жизнедеятельности.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ПД.01 «БИОЛОГИЯ»

Цель изучения дисциплины	Цель изучения учебного предмета «Биология» на углублённом уровне овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания в формировании интереса к определённой области профессиональной деятельности, связанной с биологией, или к выбору учебного заведения для продолжения биологического образования.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на углубленном уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Формируемые компетенции	- освоение обучающимися системы биологических знаний: об основных биологических теориях, концепциях, гипотезах, законах, закономерностях и

	<p>правилах, составляющих современную естественно-научную картину мира; о строении, многообразии и особенностях биологических систем (клетка, организм, популяция, вид, биогеоценоз, биосфера); о выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;</p> <p>- ознакомление обучающихся с методами познания живой природы: исследовательскими методами биологических наук (молекулярной и клеточной биологии, эмбриологии и биологии развития, генетики и селекции, биотехнологии и синтетической биологии, палеонтологии, экологии); методами самостоятельного проведения биологических исследований в лаборатории и в природе (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>- развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей в процессе знакомства с выдающимися открытиями и современными исследованиями в биологии, решаемые ею проблемами, методологией биологического исследования, проведение экспериментальных исследований, решения биологических задач моделирования биологических объектов и процессов; воспитание у обучающихся ценностного отношения к живой природе в целом и к отдельным её объектам и явлениям; формирование экологической, генетической грамотности, общей культуры поведения в природе; интеграции естественно-научных знаний</p> <p>- приобретение обучающимися компетентности в рациональном природопользовании (соблюдение правил поведения в природе, охраны видов, экосистем, биосферы), сохранении собственного здоровья и здоровья окружающих людей (соблюдения мер профилактики заболеваний, обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера) на основе использования биологических знаний и умений в повседневной жизни;</p> <p>создание условий для осознанного выбора обучающимися индивидуальной образовательной траектории, способствующей последующему профессиональному самоопределению, в соответствии с индивидуальными интересами и потребностями региона.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>- выделять существенные признаки: вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, в том числе бактерий, грибов, растений, животных и человека, строения</p>

выпускников)

органов и систем органов растений, животных, человека, процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека, биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса, искусственного отбора;

- устанавливать взаимосвязи между органоидами клетки и их функциями, строением клеток разных тканей и их функциями, между органами и системами органов у растений, животных и человека и их функциями, между системами органов и их функциями, между этапами обмена веществ, этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов, этапами эмбрионального развития, генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания;

- умение устанавливать взаимосвязи между процессами эволюции, движущими силами антропогенеза, компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

умение выявлять отличительные признаки живых систем, приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества;

умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе растений, животных и человека;

умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп;

умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми

биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

- умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ, и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях; умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

- умение осуществлять осознанный выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования;

- выделять существенные признаки: видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора, аллопатрического и симпатрического видообразования, влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции, приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции, круговорота веществ и потока энергии в экосистемах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- владеть системой биологических знаний, которая включает определения и понимание сущности основополагающих биологических терминов и понятий (вид, экосистема, биосфера), биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), учения (А.Н. Северцова – о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского – о биосфере), законы (генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга, зародышевого сходства К.М. Бэра), правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды энергии), гипотезы

	<p>(гипотеза «мира РНК» У. Гилберта)</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, наблюдение, эксперимент), способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе. - основными методами научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов (описание, измерение, наблюдение, эксперимент); - системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, организм, метаболизм, гомеостаз, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, рост и развитие), биологические теории (клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана), учения (Н.И. Вавилова – о центрах многообразия и происхождения культурных растений), законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления, чистоты гамет, независимого наследования Г. Менделя, гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова), принципы (комплементарности); <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении проблем рационального природопользования, о вкладе российских и зарубежных учёных в развитие биологии; - о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования, и в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Введение.</p> <p>Тема 1. Биология как наука.</p> <p>Тема 2. Химическая организация клетки.</p> <p>Тема 3. Строение и функция клетки.</p> <p>Тема 4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.</p> <p>Тема 5. Наследственная информация и реализация её в клетке.</p> <p>Тема 6. Жизненный цикл клетки.</p>

	<p>Тема 7. Строение и функции организмов. Тема 8. Строение и функции организмов. Тема 9. Размножение и развитие организмов. Тема 10. Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов. Закономерности наследственности. Тема 11. Закономерности изменчивости. Генетика человека. Тема 12. Селекция организмов. Биотехнология и синтетическая биология. Тема 13. Зарождение и развитие эволюционных представлений в биологии. Тема 14. Микроэволюция и её результаты. Тема 15. Макроэволюция и её результаты. Тема 16. Происхождение и развитие жизни на Земле. Тема 17. Происхождение человека – антропогенез Тема 18. Экология – наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой. Тема 19. Экология видов и популяций. Тема 20. Экология сообществ. Экологические системы. Тема 21. Биосфера – глобальная экосистема. Человек и окружающая среда.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; наличие учебного кабинета биологии.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 1 семестр. Экзамен – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ПД.02 «ХИМИЯ»

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью изучения дисциплины «Химия» является формирование у обучающихся представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и её ведущей роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; освоение системы знаний, лежащих в основе химической составляющей естественнонаучной картины мира: фундаментальных понятий, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях – атомном, ионно-молекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, обобщих научных принципах химического производства.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на углубленном уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>Формирование у обучающихся осознанного понимания востребованности системных химических знаний для объяснения ключевых идей и проблем современной химии, для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; грамотного решения проблем, связанных с химией, прогнозирования, анализа и оценки с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическим производством, использованием и переработкой веществ; формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать

освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)

соответствующие понятия при описании состава, строения и свойств органических соединений;

- использовать химическую символику для составления молекулярных и структурных (развёрнутых, сокращённых и скелетных) формул органических веществ;

составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения;

- устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений, давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC) и приводить тривиальные названия для отдельных представителей органических веществ (этилен, ацетилен, толуол, глицерин, этиленгликоль, фенол, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, муравьиная кислота, уксусная кислота, стеариновая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, глицин, аланин, мальтоза, фруктоза, анилин, дивинил, изопрен, хлоропрен, стирол и другие);
- определять вид химической связи в органических соединениях (ковалентная и ионная связь, σ - и π -связь, водородная связь);
- применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и строения;
- характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ: алканов, циклоалканов, алкенов, алкадиенов, алкинов, ароматических углеводов, спиртов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, простых сложных эфиров, жиров, нитросоединений и аминов, аминокислот, белков, углеводов (моно-, ди- и полисахаридов), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул;
- подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности типа ковалентной связи (σ - и π -связи), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах;
- характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы его переработки и практическое применение продуктов переработки;
- применять основные операции мыслительной деятельности – анализ и синтез, сравнение,

обобщение, систематизацию, выявление причинно-следственных связей – для изучения свойств веществ и химических реакций;

- выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов для более осознанного понимания сущности материального единства мира, использовать системные знания по органической химии для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу ;

- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (масса, объём газов, количество вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества по известным массовым долям химических элементов, продуктам сгорания, плотности газообразных веществ;

- осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия – химический элемент, атом, ядро атома, изотопы, электронная оболочка атома, s-, p-, d-атомные орбитали, основное и возбуждённое состояния атома, гибридизация атомных орбиталей, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), кристаллическая решётка, химическая реакция, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, степень диссоциации, водородный показатель, окислитель, восстановитель, тепловой эффект химической реакции, скорость химической реакции, химическое равновесие;

- сведениями о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека, общих научных принципах химического производства;

- системой знаний о методах научного познания явлений природы – наблюдение, измерение, моделирование, эксперимент (реальный и

мысленный), используемых в естественных науках, умения применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе, практической деятельности человека и в повседневной жизни;

- системой знаний о естественно-научных методах познания – наблюдении, измерении, моделировании, эксперименте (реальном и мысленном) и умения применять эти знания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о месте и значении органической химии в системе естественных наук и её роли в обеспечении устойчивого развития человечества в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

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

- теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях, закон постоянства состава веществ, закон действующих масс), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений; современные представления о строении вещества на атомном, ионно-молекулярном и надмолекулярном уровнях;

- о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах

- о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека, общих

	научных принципах химического производства; - реакции комплексообразования (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия).
Содержание дисциплины	Раздел 1. Органическая химия. Раздел 2. Общая и неорганическая химия.
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; наличие учебного кабинета химии.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПД.03 «ИНФОРМАТИКА»

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Информатика» является обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций обучающегося, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл и является обязательным общеобразовательным учебным предметом, изучается на углубленном уровне для естественнонаучного профиля по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Формируемые компетенции	Формирование у обучающихся: - мировоззрения, основанного на понимании роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе; - основ логического и алгоритмического мышления; - умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию; - представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий; - принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации; - создание условий для развития навыков учебной,

	<p>проектной, научно- исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды), использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных, строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов, пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритма построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием, умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления, умение выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальной формах по заданной таблице истинности, исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные, решать несложные логические уравнения и системы уравнений, умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа), умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки, умение строить дерево игры по заданному алгоритму, разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы, умение использовать в программах данные различных типов с учётом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья), использовать базовые операции со структурами данных, применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк, использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм, знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки, умение использовать

средства отладки программ в среде программирования, умение документировать программы;

- создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов, умение создавать веб-страницы, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования), владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними, умение использовать табличные (реляционные) базы данных (составлять запросы в базах данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных) и справочные системы;

- использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде;

- организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание основных принципов работы, возможностей и ограничения применения технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений о круге решаемых задач машинного обучения (распознавания, классификации и прогнозирования) наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

- универсальным языком программирования высокого уровня (Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных, умение использовать основные управляющие конструкции, умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных, определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов,

выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы, формулировать предложения по улучшению программного кода;

- представлениями о компьютерных сетях и их роли в современном мире, о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

- представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления», владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования, умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений), понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий, владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

- о компьютерных сетях и их роли в современном мире, о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

- базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне, обработка многозначных целых чисел, анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки, умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи.

Содержание дисциплины	Раздел 1. Цифровая грамотность. Раздел 2. Теоретические основы информатики. Раздел 3. Алгоритмы и программирование. Раздел 4. Информационные технологии.
Виды учебной работы	Практические занятия, лекции, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; наличие учебного кабинета информатики с выходом в Сеть.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения тестовых заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПОО.01 «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Основы проектной деятельности (включая индивидуальный проект)» является ознакомление с основными понятиями, принципами и подходами к проектной деятельности. В дисциплине «Основы проектной деятельности» используются технология исследовательского обучения и технология учебного проектирования, которые позволяют научить обучающихся анализировать получаемые знания, сделать их более практико-ориентированными. Данный курс является пропедевтическим для выполнения курсового и дипломного проектирования.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Основы проектной деятельности (включая индивидуальный проект)» является частью программы подготовки специалистов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; - формирование у обучающихся гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к ценностям отечественной культуры, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде; - формирование у обучающихся навыков коммуникативной, учебно- исследовательской деятельности, критического мышления; - способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - формирование у обучающихся навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения

	<p>приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность постановки цели и формулирования гипотезыисследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личносно и (или) социально значимой проблемы; - освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета и выполнения индивидуального проекта научных знаний, умений и способов действий, специфических для проектной деятельности; - формирование навыков поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему,рассматривать ее всесторонне; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии ихдостижения; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованиемязыковых средств; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи вобразовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм

	<p>представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть навыками учебно-исследовательской проектной деятельности, навыками разрешения проблем; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Основы проектной деятельности. Тема 1.1. Основы проектной деятельности. Тема 1.2. Выполнение и защита проекта.</p>
Виды учебной работы	<p>Практические занятия, лекции, самостоятельная работа.</p>
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: программное обеспечение и интернет-ресурсы; наличие учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.</p>
Формы текущего контроля успеваемости	<p>Оценка выполнения практических заданий, защита проекта</p>
Формы промежуточной аттестации	<p>Дифференцированный зачет с оценкой – 2 семестр.</p>

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

СГ. Социально-гуманитарный цикл

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГ.01. ИСТОРИЯ РОССИИ

Цель изучения дисциплины	<p>Основной целью преподавания дисциплины СГ.01. «История России» является формирование представлений об основных этапах в истории России, воспитание патриотизма, гражданственности, понимание связи времен и ответственности перед прошлым и будущим России, расширение обществуведческого и культурного кругозора.</p>
Место дисциплины в учебном плане	<p>Учебная дисциплина СГ.01 История России входит в обязательную часть социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в</p>

	<p>коллективе и команде;</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических, культурных проблем; - отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI века, достижений страны и ее народа. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века; - решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе. - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - выдающихся деятелей отечественной и всемирной

	<p>истории, важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;</p> <p>- воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Россия и мир в новейшее время. Тема 1.1. Введение. Новейшая история.</p> <p>Тема 1.2. Исторические проблемы второй половины XX – начала XXI века.</p> <p>Раздел 2. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е – начале 1990-х гг. Тема 2.1. Основные тенденции развития СССР в мире к 1980 г. Тема 2.2. Перестройка и распад советского общества.</p> <p>Раздел 3. Россия и мир в конце XX – начале XXI вв. Тема 3.1. Россия и постсоветское пространство в 90-е гг. XX в.</p> <p>Тема 3.2. Россия в первое десятилетие XXI в.</p> <p>Тема 3.3. Мир в начале XXI в. Общий анализ основных проблем, тенденций, событий и процессов первого десятилетия XXI в. Перспективы и контуры будущего мирового развития.</p> <p>Тема 3.4. Основные международные организации и их деятельность в современно</p> <p>Тема 3.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые проектные задания, тестовые задания, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет истории, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Подготовка и защита заданий проектного характера; тестовые задания по разделам и темам.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины	Основной целью курса «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является овладение коммуникативной компетенцией, которая в дальнейшем позволит пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами, для самообразовательных и других целей
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в обязательную часть социально-гуманитарного цикла программы подготовки квалифицированных

	рабочих, служащих по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; - составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной

	<p>направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.</p> <p>Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи</p> <p>Тема 1.2. Роль образования в современном мире.</p> <p>Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии.</p> <p>Тема 1.4. Основы делового общения.</p> <p>Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера.</p> <p>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.</p> <p>Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки.</p> <p>Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International).</p> <p>Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему.</p> <p>Раздел 4. Профессиональное содержание.</p> <p>Тема 4.1. Чертежи и техническая документация.</p> <p>Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки.</p> <p>Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда.</p> <p>Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.</p> <p>Тема 4.5. Саморазвитие в профессии.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет иностранного языка, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка разговорной практики, выполнение тестовых заданий
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
СГ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины	Целями освоения учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности являются освоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, приобретение умений применять эти знания в профессиональной и иной деятельности и формирование необходимых
---------------------------------	---

	компетенций.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина СГ.03 Безопасность жизнедеятельности входит в социально-гуманитарный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности. Тема 1.1 Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности. Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях. Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.</p>

	<p>Тема 2.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Раздел. 3 Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии.</p> <p>Тема 3.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.</p> <p>Тема 3.2. Основные виды потенциальных опасностей.</p> <p>Раздел 4. Основы военной службы (юноши)</p> <p>Тема 4.1. История создания и организационная структура вооруженных сил России.</p> <p>Тема 4.2. Военская обязанность.</p> <p>Тема 4.3. Виды вооружения, военной техники и специального снаряжения.</p> <p>Тема 4.4. Боевые традиции вооружённых сил РФ.</p> <p>Раздел 4 Основы медицинских знаний (девушки)</p> <p>Тема 4.1. Защита населения в условиях чрезвычайной ситуации.</p> <p>Тема 4.2 Основы медицинских знаний.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, программное обеспечение и интернет-ресурсы
Формы текущего контроля успеваемости	Опрос, тестовые задания, выполнение практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель изучения дисциплины	Основная цель изучения учебной дисциплины «Физическая культура» – развитие физических качеств и двигательных способностей, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, формирование национально – культурных ценностей и традиций, обеспечение мотивации и потребности к занятиям физической культурой.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина СГ.04 Физическая культура входит в социально- гуманитарный цикл программы подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 08 Использовать средства физической культуры

	для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Теоретико-практические основы физической культуры</p> <p>Тема 1.1 Методы и способы формирования умений средствами физической культуры.</p> <p>Раздел 2. Практический.</p> <p>Тема 2.1. Легкая атлетика.</p> <p>Тема 2.2. Атлетическая гимнастика.</p> <p>Тема 2.3. Баскетбол.</p> <p>Тема 2.4. Волейбол.</p> <p>Тема 2.5. Футбол.</p> <p>Тема 2.6. Настольный теннис.</p> <p>Тема 2.7. Лыжная подготовка.</p>
Виды учебной работы	Практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Спортивный зал, зимний стадион, стрелковый тир, основная и дополнительная литература. программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Выполнение практических заданий, сдача нормативов
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
СГ.05. «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

Цель изучения дисциплины	Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина СГ.05. Основы финансовой грамотности входит в обязательную часть общепрофессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих,

	служащих по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; - применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; - планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; - составлять обоснование бизнес-идеи; - применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений. <p><i>В результате освоения учебной дисциплины</i></p>

	<p><i>обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; – виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; – основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; – сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; – устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; – признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; – формирование инвестиционного портфеля; – классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; – виды страхования виды пенсий, способы увеличения пенсий.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов.</p> <p>Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи.</p> <p>Раздел 2. Место России в международной банковской системе.</p> <p>Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг. Тема № 2.2. Основные виды банковских операций.</p> <p>Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации. Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц.</p> <p>Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации. Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования. Тема 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов. Тема 4.3. Способы принятия финансовых решений.</p> <p>Раздел 5. Страхование. Тема 5.1. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг. Тема 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют; учебная аудитория – кабинет социально-экономических дисциплин; программное обеспечение

	и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
СГ.06. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Цель изучения дисциплины	Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина СГ.06 Основы бережливого производства входит в обязательную часть социально-гуманитарного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе; - решать задачи в области бережливого производства. <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы бережливого производства; - инструменты бережливого производства; - роль бережливого производства в современной экономике.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Понятие бережливое производство</p> <p>Тема 1.1 Введение в бережливое производство</p> <p>Тема 1.2. Философия бережливого производства</p> <p>Раздел 2. Инструменты бережливого производства</p> <p>Тема 2.1. Система 5С</p> <p>Тема 2.2. Стандартизированная бота. Хронометраж</p> <p>Тема 2.3. Расчет численности основного производственного персонала (ОПР)</p> <p>Тема 2.4. Управление потоком создания ценности. Поток единичных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Хейджунка - выравнивание производства.</p> <p>Тема 2.6. Тянущая система Канбан.</p> <p>Тема 2.7. Быстрая переналадка SMED. TPM - всеобщее обслуживание оборудования. Плановое и автономное обслуживание оборудования.</p> <p>Тема 2.8. Решение проблем. Производственный анализ. Трансформация предприятия в бережливое.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебная аудитория социально-экономических дисциплин в профессиональной деятельности программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 7 семестр.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл
 Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины – усвоение понятий, теоретических вопросов в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, проведении экспертизы соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.
---------------------------------	--

<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к общепрофессиональному циклу.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - 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; -

	<p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>РАЗДЕЛ 1. Основы микробиологии.</p> <p>Тема 1.1 Предмет микробиологии</p> <p>Тема 1.2 Морфология микроорганизмов</p> <p>Тема 1.3 Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы</p> <p>Тема 1.4 Влияние условия внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.</p> <p>Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы</p> <p>РАЗДЕЛ 2. Основы гигиены и санитарии.</p> <p>Тема 2.1 Гигиена и санитария труда.</p> <p>Тема 2.2 Дезинфекция и дезинфицирующие средства.</p> <p>Тема 2.3 Пищевые инфекции и отравления.</p> <p>Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий</p> <p>Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений.</p> <p>Тема 2.6 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2.6. Санитарно-гигиенические требования к</p>

	обработке сырья, производству и реализации. Тема 2.7. Правовые основы санитарии.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет по микробиологии, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.02. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Дисциплина ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств относится к общепрофессиональному циклу.
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Основные положения</p> <p>Тема 1.1. Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия.</p> <p>Тема 1.2. Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Раздел 2 Механические процессы.</p> <p>Тема 2.1. Измельчение.</p> <p>Тема 2.2. Сортирование.</p> <p>Тема 2.3. Обработка материалов давлением.</p> <p>Раздел 3 Гидромеханические процессы.</p> <p>Тема 3.1. Основы гидравлики. Основы гидродинамики.</p> <p>Раздел 4 Насосы. Вентиляторы. Компрессоры.</p> <p>Тема 4.1. Классификация насосов.</p> <p>Раздел 5 Разделение неоднородных систем.</p> <p>Тема 5.1. Разделение неоднородных систем.</p> <p>Тема 5.2. Тема 5.2. Отстаивание и осаждение. Фильтрование.</p> <p>Тема 5.3. Очистка воздуха и промышленных газов.</p> <p>Тема 5.4. Перемешивание, смешивание и псевдооживление.</p> <p>Раздел 6 Теплообменные процессы.</p> <p>Тема 6.1. Основы теплопередачи.</p> <p>Тема 6.2. Выпаривание.</p> <p>Раздел 7. Холодильные процессы.</p> <p>Тема 7.1. Основы холодильной техники. Замораживание и размораживание;</p>

	Тема 7.2. Абсорбция. Адсорбция. Тема 7.3. Экстракция. Кристаллизация Тема 7.4. Процесс разделения однородных смесей. Перегонка и ректификация. Тема 7.5. Сушка. Тема 7.6 Процессы нетрадиционных технологий.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.03. АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является освоение общих и профессиональных компетенций по проектированию, модернизации, наладке и испытаниям систем автоматизации производственных и технологических процессов.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами	<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> - использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации

<p>освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p>технологических процессов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. - владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. - обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. - типовые средства измерений, область их применения; - типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Автоматизация производства Тема 1.1. Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс. Тема 1.2 Алгоритмы автоматизации производства. Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления.</p> <p>Раздел 2 Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов Тема 2.1. Системы автоматического управления.</p>

	<p>Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики).</p> <p>Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы.</p> <p>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</p> <p>Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.</p> <p>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебная лаборатория «Автоматизация систем управления технологическими процессами», программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
**ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в области использования прикладного программного обеспечения для подготовки специалистов среднего звена.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание</p>

	<p>технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; - создавать презентации; - применять антивирусные средства защиты информации; - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; - применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; - пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; - применять методы и средства защиты информации <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; - назначение, состав, основные характеристики компьютера; - основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

	<ul style="list-style-type: none"> - технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; - правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; - основные понятия автоматизированной обработки информации; - основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Автоматизация обработки информации</p> <p>Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем.</p> <p>Тема 1.2 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем</p> <p>Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии</p> <p>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры</p> <p>Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы</p> <p>Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных.</p> <p>Тема 2.4. Мультимедийные технологии.</p> <p>Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации.</p> <p>Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации.</p> <p>Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p> <p>Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет химии, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.05. ХИМИЯ

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью изучения дисциплины «Химия» является формирование у обучающихся представлений: о фундаментальных понятиях, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях – атомном, ионно-молекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, об общих научных принципах химического производства.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании состава, строения и свойств органических соединений; - использовать химическую символику для составления молекулярных и структурных (развёрнутых, сокращённых и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения;

- устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений, давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC) и приводить тривиальные названия для отдельных представителей органических веществ (этилен, ацетилен, толуол, глицерин, этиленгликоль, фенол, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, муравьиная кислота, уксусная кислота, стеариновая, олеиновая, пальмитиновая кислоты, глицин, аланин, мальтоза, фруктоза, анилин, дивинил, изопрен, хлоропрен, стирол и другие);
- определять вид химической связи в органических соединениях (ковалентная и ионная связь, σ - и π -связь, водородная связь);
- применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и строения;
- характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ: алканов, циклоалканов, алкенов, алкадиенов, алкинов, ароматических углеводородов, спиртов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, простых сложных эфиров, жиров, нитросоединений и аминов, аминокислот, белков, углеводов (моно-, ди- и полисахаридов), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул;
- подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (σ - и π -связи), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах;
- характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы его переработки и практическое применение продуктов переработки;
- применять основные операции мыслительной деятельности – анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизацию, выявление причинно-следственных связей – для изучения свойств веществ и химических реакций;
- выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов для более осознанного понимания сущности материального единства мира, использовать системные знания по органической химии для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих

естественнонаучную природу ;

- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (масса, объём газов, количество вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества по известным массовым долям химических элементов, продуктам сгорания, плотности газообразных веществ;

- осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о месте и значении органической химии в системе естественных наук и её роли в обеспечении устойчивого развития человечества в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

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

- теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях, закон постоянства состава веществ, закон действующих масс), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений; современные представления о строении вещества на атомном, ионно-молекулярном и надмолекулярном уровнях;

	<ul style="list-style-type: none"> - о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах - о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека, общих научных принципах химического производства; - реакции комплексообразования (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия).
Содержание дисциплины	Раздел 1. Органическая химия. Раздел 2. Общая и неорганическая химия.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебная лаборатория «Автоматизация систем управления технологическими процессами», программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.06 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Инженерная графика» является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в области инженерной графики для подготовки специалистов среднего звена.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Инженерная графика» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; – выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; – выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем и ручной и машинной графике; – оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила чтения конструкторской и технологической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; - законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); - правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; - технику и принципы нанесения размеров; - классы точности и их обозначение на чертежах; - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Графическое оформление чертежей. Раздел 2. Начертательная геометрия и машиностроительное черчение. Раздел 3. Элементы строительного черчения Раздел 4 Компьютерное построение черчение (САПР)</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет инженерной графики, программное обеспечение и интернет-ресурсы.</p>
<p>Формы текущего контроля успеваемости</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, опрос.</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 3 семестр.</p>

ОП.07. ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в области инженерной графики для подготовки специалистов среднего звена.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Инженерная графика» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - читать кинематические схемы; - проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общегоназначения; - проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; - определять напряжения в конструкционных элементах; - производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; - определять передаточное отношение. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; - типы кинематических пар; - типы соединений деталей и машин; - основные сборочные единицы и детали; - характер соединения деталей и сборочных единиц; - принцип взаимозаменяемости; - виды движений и преобразующие движения механизмы; - виды передач; их устройство, назначение,

	<p>преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</p> <p>- передаточное отношение и число;</p> <p>методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.</p>
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Теоретическая механика</p> <p>Раздел 2. Раздел 2. Сопротивление материалов</p> <p>Раздел 3. Раздел 3. Детали машин и механизмы машин.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет технической механики, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.08. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Электротехника и электронная техника» является формирование у обучающихся совокупности теоретических и практических знаний в области электрических цепей, а также освоение обучающимися основных навыков анализа и экспериментального исследования цепей, которые необходимы для успешного усвоения других профессиональных дисциплин.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Электротехника и электронная техника» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - читать электрические и электронные схемы, грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные устройства и приборы, первичные преобразователи и исполнительные механизмы. - определять простейшие неисправности, составлять спецификации. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы электротехники для электрических и магнитных цепей, → методы измерения электрических и магнитных величин, принципы работы основных электрических машин и аппаратов их рабочие и пусковые характеристики. → параметры современных полупроводниковых устройств: усилителей, генераторов, вторичных источников питания, цифровых преобразователей.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Электротехника Раздел 2. Электронная техника.</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Лекции, практические занятия.</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебная лаборатория «Электротехники и основы электроники», программное обеспечение и интернет-ресурсы.</p>
<p>Формы текущего контроля успеваемости</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, опрос.</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 5 семестр.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.09. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью дисциплины «Метрология и стандартизация» является изучение основных понятий и приобретение практических навыков в области метрологии, стандартизации, сертификации; понимание роли метрологии, стандартизации, сертификации в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции, работ, услуг.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p>

	<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения качества; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Сущность и содержание метрологии.</p> <p>Раздел 2. Сущность и содержание стандартизации</p> <p>Раздел 3. Понятие и содержание сертификации.</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Лекции, практические занятия.</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет «Метрологии и стандартизации», программное обеспечение и интернет-ресурсы.</p>
<p>Формы текущего контроля успеваемости</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, опрос.</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 4 семестр.</p>

ОП.10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины	
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>

	<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p> <p>ПК 5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; - создавать презентации; - применять антивирусные средства защиты информации; - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; - применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; - пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; - применять методы и средства защиты информации. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; - назначение, состав, основные характеристики компьютера; - основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

	<p>технологии поиска информации в Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы защиты информации от несанкционированного доступа; - правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; - основные понятия автоматизированной обработки информации; - основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Основы информационных технологий. Раздел 2. Прикладное программное обеспечение офисного назначения. Раздел 3. Редакторы обработки графической информации. Раздел 4 Системы оптического распознавания информации. Раздел 5. Компьютерные справочно-правовые системы. Раздел 6. Компьютерные сети. Раздел 7. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет информатики, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий ,опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.11. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины	Целью курса «Правовые основы профессиональной деятельности» является изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Дисциплина ОП.11 Правовые

	<p>основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>

	<p>кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p> <p>ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила оплаты труда; - 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.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Общие положения о государстве, праве и экономике.</p> <p>Тема 2. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Тема 3. Организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>Тема 4. Договорные отношения в области технологии переработки продукции из растительного сырья, юридическая ответственность за нарушение договорных обязательств</p> <p>Тема 5. Порядок реализации и защиты трудовых прав граждан.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет социально-экономических дисциплин, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.12. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Цель изучения дисциплины	Целью курса «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.12 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Основы экономики. Раздел 2. Экономика общественного питания. Раздел 3. Основы менеджмента. Раздел 4. Основы маркетинга.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет социально-экономических дисциплин, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.13. ОХРАНА ТРУДА

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Охрана труда» является формирование компетенций в области основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактике.
---------------------------------	---

Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.13 «Охрана труда» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические</p>

	<p>мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p> <p>ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные

	<p>требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.</p> <p>Тема 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.</p> <p>Тема 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.</p> <p>Тема 4. Управление безопасностью труда.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет охраны труда, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.14. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Цель изучения дисциплины	<p>Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является освоение обучающимися научных основ природопользования, природно-ресурсного потенциала, основных положений и принципов рационального природопользования, экономики и экологии основных компонентов природы, а также их состояния и оценки и последствий антропогенного воздействия, воспроизводства, размещение производства и охрана окружающей среды, проблемы отходов производства и их использование как вторичных ресурсов; экологическое регулирование, прогнозирование, а также вопросы планирования природоохранной деятельности.</p>
---------------------------------	---

<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Учебная дисциплина ОП.14 «Экологические основы природопользования» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; - Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - Условия устойчивого состояния экосистем; - Принципы и методы рационального природопользования; - Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; - Методы экологического регулирования; - Организационные и правовые средства охраны

	окружающей среды.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Теоретическая экология Раздел 2. Промышленная экология Раздел 3. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды Раздел 4. Международное сотрудничество.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет «Экологические основы природопользования», программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.15. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» является освоение обучающимися научных и законодательных основ организации и ведения предпринимательской деятельности в РФ; изучение особенностей, проблем и перспектив ее развития в России
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина ОП.15 «Основы предпринимательской деятельности» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК.09. Пользоваться профессиональной

	<p>документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию. В ходе освоения учебной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать исследование рынка; - проводить исследование рынка; - планировать товар/услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей; - планировать основные фонды предприятия; - планировать сбыт; - подбирать организационно - правовую форму предприятия; - планировать риски; - оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта/ критериев оценки качества услуги; - определять потенциальные источники дополнительного финансирования. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины, сущность и основные категории предпринимательства, объекты и субъекты предпринимательства; - концепции рыночных отношений; - понятие окружающей среды, её виды; - модели покупательского поведения; - направления ценовой политики, методы рыночного ценообразования;
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Тема 1. Бизнес-идея.</p> <p>Тема 2. Организация предприятия и поддержка предпринимательства.</p> <p>Тема 3. Основные фонды предприятия в зависимости от особенностей функционирования предприятия.</p> <p>Тема 4. Налоговые режимы субъектов малого и среднего предпринимательства.</p> <p>Тема 5. Собственное предприятие.</p> <p>Тема 6. Основы товарной политики.</p> <p>Тема 7. Ценообразование в маркетинге.</p> <p>Тема 8. Организация товародвижения.</p>

	Тема 9. Маркетинговые коммуникации.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет социально-экономических дисциплин, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 6 семестр.

Аннотация рабочей программы

ПМ.01. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

МДК.01.01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Цель изучения дисциплины	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 (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Формируемые компетенции	ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями)	<i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,

выпускников)

применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и 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

	<p>зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладке на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, учебная аудитория – кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы
**МДК.01.02. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
 КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Цель изучения дисциплины	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 (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Формируемые компетенции	<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</i></p> <p><i>уметь:</i></p> <p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-</p>

кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и 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 рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,

	требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
Содержание дисциплины	Тема 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 1.2. Технология макаронных изделий. Тема 1.3. Технология кондитерских изделий.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, учебная аудитория – кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы

**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

**МДК.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

Цель изучения дисциплины	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 (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов

<p>Формируемые компетенции</p>	<p>питания из растительного сырья.</p> <p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК.2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК. 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</p>

осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных

технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы

	<p>измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация Тема 1.2. Организация основного производства Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы Тема 1.5. Научная организация труда Тема 1.6. Техническое нормирование труда Тема 1.7. Организация заработной платы Тема 1.8. Повышение эффективности производства Тема 1.9. Производство и реализация продукции Тема 1.10. Труд и заработная плата Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы Тема 1.12. Организация управлением предприятия</p>
Виды учебной работы	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности. Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.</p>
Формы текущего контроля успеваемости	<p>Оценка выполнения практических заданий.</p>

Формы промежуточной аттестации	Курсовая работа – 7 семестр, Экзамен – 7 семестр.
---------------------------------------	--

Аннотация рабочей программы

**ПМ.03. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
МДК.03.01. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Цель изучения дисциплины	<p>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 компетенции и профессиональные компетенции.</p> <p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

	<p>питания из растительного сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК.3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие</p>

требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

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

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы

	<p>приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции</p> <p>Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции</p> <p>Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю.</p> <p>Тема 1.4. Физико-химические методы исследования</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы. Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии изготовления хлебоуточных</p>

	изделий» и лабораторий, «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», учебной пекарни.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы
**МДК.03.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Цель изучения дисциплины	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 компетенции и профессиональные компетенции.
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК.3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)	<i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным

оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

	технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Содержание дисциплины	Тема 1.1. Контроль качества продукции. Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, учебная аудитория – Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий» и лабораторий, «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», учебной пекарни.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы

**ПМ.04. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.
МДК.04.01. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Цель изучения дисциплины	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.
Место дисциплины в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Формируемые компетенции	ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК.4.1. Планировать основные показатели производственного процесса ПК. 4.2. Планировать выполнение работ

	<p>исполнителями.</p> <p>ПК. 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p> <p>ПК. 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p> <p>ПК. 4.5. Вести учётно-отчётную документацию</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени.</p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,</p> <p>принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;</p>

	<p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,</p> <p>принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения</p> <p>Тема 1.2. Психология общения</p> <p>Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения.</p> <p>Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, учебная аудитория – Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.</p> <p>Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».</p>
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы

ПМ.05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.

МДК.05.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: - составления рецептуры хлебобулочных изделий; - подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; - формовки хлебобулочных изделий; - выпечки хлебобулочных изделий.</p>
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК.5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий; - соблюдать при приготовлении хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> технологии приготовления хлебобулочной продукции, требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в</p>

	организациях питания
Содержание дисциплины	<p>Тема 1.1. Хлебопекарное производство, перспективы развития.</p> <p>Тема 1.2. Основы производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Тема 1.3. Основы микробиологии хлебопекарных изделий</p> <p>Тема 1.4. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование.</p> <p>Тема 1.5. Приготовление теста, применяемое оборудование.</p> <p>Тема 1.6. Разделка и расстойка теста, оборудование.</p> <p>Тема 1.7. Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование.</p> <p>Тема 1.8. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба.</p> <p>Тема 1.9. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий.</p> <p>Тема 1.10. Оборудование хлебопекарных предприятий.</p> <p>Тема 1.11. Контроль качества продукции.</p>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия.
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, учебная аудитория – Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий» и лабораторий «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», учебной пекарни.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы

УП. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Цель изучения дисциплины	Целью учебной практики является: закрепление материала, полученного после освоения профессиональных модулей (ПМ).
Место дисциплины в учебном плане	<p>Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения следующих видов деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - организационно-технологическое обеспечение

	<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - обеспечение деятельности структурного подразделения; - выполнение работ по профессии рабочих (пекарь)
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>

	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны <u>иметь практический опыт:</u></i></p> <p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения</p>

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

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;

- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных

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

составления рецептуры хлебобулочных изделий.

- подбора и подготовки сырья и исходные материалы для изготовления

хлебобулочных изделий.

- формировки хлебобулочных изделий.

- выпечки хлебобулочных изделий.

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны уметь:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и

регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по

обслуживанию технологического оборудования;

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в

процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать

оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания

дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки

поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства

хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства

различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема,

штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий,

упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную

программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,

макаронных и кондитерских изделий.

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области

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

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

химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны знать:

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

- нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих 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

	<p>полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.; по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- вести основные технологические процессы производства хлеба,</p>
--	--

	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и
--	---

	<p>эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- 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, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство</p>
--	---

	<p>лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и</p>
--	---

	<p>физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Учебная практика УП.01.01 по модулю ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста <p>Учебная практика УП.02.01 по модулю ПМ.02. МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности. <p>Учебная практика УП.03.01 по модулю ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.</p> <p>МДК.03.01 Производственно-технологический контроль</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов

	<p>3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.</p> <p>МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.</p> <p>Учебная практика УП.04.01 по модулю ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения.</p> <p>1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности.</p> <p>Учебная практика УП.05.01 по модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</p> <p>1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий. 2. Подбор и подготовка сырья и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий. 3. Формировка хлебобулочных изделий. 4. Выпечки хлебобулочных изделий.</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа, ведение дневника практики, составление отчета по практике</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные программные средства</p>	<p>Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, компьютерных классах и иных структурных подразделениях Университета либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Университетом.</p> <p>Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями Университета, ведущими</p>

	дисциплины профессионального цикла.
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, экспертное наблюдение и оценка, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт: УП. 01.01. – 5 семестр; УП. 02.01. – 6 семестр; УП. 03.01. – 7 семестр УП. 04.01. – 8 семестр УП. 05.01. – 4 семестр

Аннотация рабочей программы
ПП. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Цель изучения дисциплины	Целью производственной практики является: - закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.
Место дисциплины в учебном плане	Производственная практика реализуется в форме практической подготовки. Производственная практика проводится в несколько периодов, чередуясь с учебными занятиями. Программа производственной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения следующих видов деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - обеспечение деятельности структурного подразделения; - выполнение работ по профессии рабочих (пекарь).
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач

профессиональной деятельности;

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

	<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны <u>иметь практический опыт:</u></i></p> <p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <p>расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации</p>

производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;

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

составления рецептуры хлебобулочных изделий.

- подбора и подготовки сырья и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий.

- формировки хлебобулочных изделий.

- выпечки хлебобулочных изделий.

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны уметь:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- вести основные технологические процессы

производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;

- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние

специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны знать:

- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
- нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и 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

	<p>приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.; по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p>
--	---

	<p>производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;</p> <p>- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности,</p>
--	--

	<p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических</p>
--	--

реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и

	<p>протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Производственная практика ПП.01.01 по модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p> <p>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории. <p>Производственная практика ПП.02.01 по модулю ПМ.02.</p> <p>МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве 6. Реализация готовой продукции на производстве. <p>Производственная практика ПП.03.01 по модулю ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.</p> <p>МДК.03.01 Производственно-технологический контроль.</p> <p>МДК.03.02 Контроль качества и безопасности</p>

	<p>сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории <p>Производственная практика ПП.04.01 по модулю ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений <p>Производственная практика ПП.05.01 по модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p> <p>МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий. 2. Подбор и подготовка сырья и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий. 3. Формировка хлебобулочных изделий. 4. Выпечки хлебобулочных изделий.
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Выполнение индивидуальных практических заданий, ведение дневника по производственной практике, подготовка и защита отчета по производственной практике.</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература, программное обеспечение и интернет - ресурсы.</p> <p>и Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, компьютерных классах и иных структурных подразделениях Университета, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Университетом</p>

Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, экспертное наблюдение и оценка, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт: ПП. 01.01. – 5 семестр; ПП. 02.01. – 7 семестр; ПП. 03.01. – 7 семестр ПП. 04.01. – 8 семестр ПП. 05.01. – 4 семестр

Аннотация рабочей программы

ПДП. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Цель изучения дисциплины	Целью производственной (преддипломной) практики (далее – преддипломной практики) является углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы/проекта) в организациях различных организационно – правовых форм.
Место дисциплины в учебном плане	Преддипломная практика представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Преддипломная практика реализуется в форме практической подготовки. Программа преддипломной практики является частью ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части формирования следующих видов деятельности: - ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - обеспечение деятельности структурного подразделения; - выполнение работ по профессии рабочих (пекарь). Преддипломная практика завершает систему взаимосвязей теоретического обучения с практической деятельностью, способствует формированию общих и профессиональных компетенций, приобретению практического опыта в рамках профессиональных модулей.

<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
---------------------------------------	--

	<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 5.1. Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p><i>В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны иметь практический опыт:</i></p> <p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <p>расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,</p>

организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;

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

учетно-отчетной документации.
составления рецептуры хлебобулочных изделий.
- подбора и подготовки сырья и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий.
- формировки хлебобулочных изделий.
- выпечки хлебобулочных изделий.

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны уметь:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении

работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья. пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы,

лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;

- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам

исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

В ходе освоения данной дисциплины обучающиеся должны знать:

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

- нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и 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, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения

	<p>готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.; по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества</p>
--	---

	<p>сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;</p> <p>- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- 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, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба,</p>
--	--

	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</p> <p>порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический</p>
--	---

	<p>процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Производственная практика ПП.01.01 по модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p> <p>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории. <p>Производственная практика ПП.02.01 по модулю ПМ.02.</p> <p>МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения 3. Оперативное планирование работы производства 4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений 5. Организация труда персонала на производстве

	<p>6. Реализация готовой продукции на производстве.</p> <p>Производственная практика ПП.03.01 по модулю ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.</p> <p>МДК.03.01 Производственно-технологический контроль. МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории <p>Производственная практика ПП.04.01 по модулю ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений <p>Производственная практика ПП.05.01 по модулю ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий. 2. Подбор и подготовка сырья и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий. 3. Формировка хлебобулочных изделий. 4. Выпечки хлебобулочных изделий.
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Выполнение индивидуальных практических заданий, ведение дневника по производственной практике,</p>

	подготовка и защита отчета по производственной практике.
Используемые информационные, инструментальные программные средства	Основная и дополнительная литература, программное обеспечение и интернет - ресурсы. и Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, компьютерных классах и иных структурных подразделениях Университета, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Университетом
Формы текущего контроля успеваемости	Оценка выполнения практических заданий, экспертное наблюдение и оценка, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью.
Формы промежуточной аттестации	Дифференцированный зачёт: 8 семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ»

Цель изучения дисциплины	Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
Место дисциплины в учебном плане	Программа ГИА – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК). Государственная итоговая аттестация – 6 недель (216 часов): подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели (144 часа), демонстрационный экзамен и дипломная работа – 2 недели (72 часа).
Формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>
--	---

	<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.</p>
<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья у выпускника должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции, который будет готов решать самостоятельно профессиональные задачи.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Демонстрационный экзамен и дипломная работа</p>
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Консультации, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы. Выполнение выпускниками практических задач профессиональной деятельности в смоделированных реальных производственных условиях</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение, необходимое для выполнение поставленных задач. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Демонстрационный экзамен и дипломная работа (ГЭК).</p>