

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ  
(очная форма)  
на базе основного общего образования**

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОД.01 Русский язык**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Русский язык» отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Русский язык», обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Рабочая программа ОД.01 Русский язык составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022г); федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России от 10.07.2022 г. № 68840, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371; зарегистрированной в Минюсте России 12.07.2023 г. №74228, с письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования), с Примерной программой учебной дисциплины «Русский язык» (базовый уровень) (72 часа) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной общеобразовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» относится к образовательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС СОО, входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Осваивается на базовом уровне, изучается в первом и втором семестрах.

### **1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.3.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих целей: понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач.

#### **1.3.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 04, ОК 05, ОК 09 и профессиональных ПК 4.3, ПК 4.5 компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.02 Литература

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) Литература отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Литература», обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Рабочая программа ОД.02 Литература составлена в соответствии: с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022г); Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 370; с письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования), с Примерной программой учебной дисциплины «Литература» (базовый уровень) (108 часов) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2. Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» относится к образовательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС СОО, входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с получением квалификации среднего звена – техник. Осваивается на базовом уровне и изучается в первом и втором семестрах.

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей: воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 и профессиональных ПК 4.3, ПК 4.5 компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.03 История

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «История» отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «История», обеспечивает формирование общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Рабочая программа ОД.03 История составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденная приказом Минобрнауки России от 22.06.2010 №673 (ред. от 01.09.2022), зарегистрированного в Минюсте России 03.10.2010 N18052, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.06.2010 №673 (ред. от 01.09.2022), зарегистрированного в Минюсте России 03.10.2010 N18052, и Федеральной рабочей программы среднего общего образования «ИСТОРИЯ» (базовый уровень), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2023г. № 371, зарегистрированной в Минюсте России 12.07.2023 № 74228.

### 1.2. Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина «История» относится к образовательной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС СОО, входит в состав блока общеобразовательных дисциплин ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Осваивается на базовом уровне, изучается в первом и втором семестрах.

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «История» направлено на достижение следующих целей: формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии таких компетенций, как ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа образовательной дисциплины ОД.04 Обществознание отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Обществознание», обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, программа ОД.04 Обществознание составлена в соответствии: с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022г); Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 370; с письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования), с Примерной программой учебной дисциплины «Обществознание» (базовый уровень) вариант 1 (72 часа) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина ОД.04.Обществознание относится к образовательной предметной области гуманитарных дисциплин ФГОС СОО, входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП-П ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с получением квалификации среднего звена – «техник-технолог». Осваивается на базовом уровне, изучается в первом и втором семестрах.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.3.1. Цели дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни. Изучение общеобразовательной дисциплины «Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и профессиональных ПК 4.3, ПК 4.4 компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.05 География

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.05 География разработана на основе примерной рабочей программы учебной дисциплины «География» (базовый уровень) для профессиональных образовательных организаций. Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 05.02.2018 № 67 (редактирование от 01.09.2022 г.), зарегистрирован Минюст России от 26 февраля 2018 г. № 50135, примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП (Утверждено на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол №14 от 30 ноября 2022 г.) Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования), с Примерной программой учебной дисциплины «География» (базовый уровень) (72 часа).

Для специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина «География» относится к образовательной предметной области «общественно-научные» ФГОС СОО, входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП-П ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Осваивается на базовом уровне, изучается в первом семестре.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Географии» направлено на достижение следующих целей: воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, аналитического мышления, формирование общего представления об географических процессах; умений анализировать; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 и профессиональных компетенций ПК 1.1. по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОД.06 Иностранный язык**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Иностранный язык» (английский) отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Иностранный язык» (английский), обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.06 Иностранный язык (английский язык) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341 (ред. От 16.12.2022), зарегистрированного в Минюсте России от 10.06.2022г. № 68840; примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП, протокол № 14 от «30» ноября 2022 г.

### **1.2 Место дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОД.06 «Иностранный язык» (АНГЛИЙСКИЙ) обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (по отраслям).

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.3.1 Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка

#### **1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций: Общих: ОК 01, 02,04, ОК 09 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (по отраслям).

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.07 МАТЕМАТИКА

## **1.1 Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «ОД.07 Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## **1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «ОД.07 Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (далее ОК и ПК соответственно).

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

ПК 5.3 Приготавливать пробы и растворы различной концентрации

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.08 ИНФОРМАТИКА**

### **1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОД.08 «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «ОД.08 Информатика» направлено на достижение следующих целей:

освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (далее ОК и ПК соответственно):

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОД.09 Физическая культура**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины физическая культура разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341. И примерной рабочей программой, рассмотрено на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протокол № 13 от 29 сентября 2022г., утверждено на заседании по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования протокол № 14 от 30 ноября 2022г.

### **1.2 Место дисциплины в учебном плане:**

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### **1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.3.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

#### **1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1, ОК 4, ОК 8, компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОД. 10 Основы безопасности жизнедеятельности**

### **1.2. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности разработана на основе примерной программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.) Программа разработана с учетом требований Фонда оценочных средств, с учетом Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования, и предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### **1.2. Место дисциплины в учебном плане:**

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### **1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.3.1. Цели дисциплины**

Содержание программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

#### **1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 8, компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.11 Физика

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.11 «Физика» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022), с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов получаемой специальности среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России 10.06.2022 N 68840, укрупненной группы специальностей (УГС) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;; примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 58. Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, с Примерной программой учебной дисциплины «Физика» (базовый уровень) (108 часов) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП-П ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с получением квалификации среднего звена – техник. Осваивается на базовом уровне, изучается в первом и втором семестрах.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности; формирование естественно-научной грамотности; овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой; освоение основных физических теорий, законов, закономерностей; овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента); овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы; формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников; воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7 и профессиональных ПК 3.3, 3.4, 3.5, 4.5, 5.1 компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.12 Химия

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.12 “Химия” разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022), с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов получаемой специальности среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России 10.06.2022 N 68840, укрупненной группы специальностей (УГС) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;; примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 86. Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, с Примерной программой учебной дисциплины «Химия» (базовый уровень) (144 часа) для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с получением квалификации среднего звена – техник. Осваивается на базовом уровне, изучается в первом и втором семестрах.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Химия направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости химических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности; формирование естественно-научной грамотности; овладение специфической системой химических понятий, терминологией и символикой; освоение основных химических законов, закономерностей; овладение основными методами научного познания природы, используемыми в химии (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента); овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между химическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы; формирование умения решать химические задачи разных уровней сложности; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к химической информации, получаемой из разных источников; воспитание чувства гордости за российскую химическую науку.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 и профессиональных ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 компетенций по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОД.13 Биология

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.13 биология разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341, зарегистрирован в Минюсте РФ от 10.06.2022 г. № 68840; примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП № 83 (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-194 от 28.06.22) и интересов работодателей.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина ОД. 13 Биология обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Цель: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи:

1. сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
2. развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
3. сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;
4. развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
5. сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
6. сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 и профессиональных компетенций ПК 1.1. по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ИП 01 Индивидуальный проект

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Индивидуальный проект» отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Индивидуальный проект» обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина **ИП 01 «Индивидуальный проект»** является частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья СПО, с учетом Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

### 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

#### **Знания:**

- актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмов выполнения работ в профессиональных и смежных областях; методов работы в профессиональной и смежных сферах; структуры плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач;
- номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации .
- правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности.
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголов (бытовая и профессиональная лексика); лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

#### **Умения:**

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимания текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ДД 01 «Введение в специальность»

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ДД 01 «Введение в специальность» разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 314), с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования, и предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья естественно – научного профиля.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина ДД 01 «Введение в специальность» является частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья СПО, с учетом Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1 Цели дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмов выполнения работ в профессиональных и смежных областях; методов работы в профессиональной и смежных сферах; структуры плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задачи

номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации

правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности.

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголов (бытовая и профессиональная лексика); лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимания текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.



# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ДД. 02 Решение химических задач

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ДД. 02 Решение химических задач** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Общеобразовательная дисциплина входит в состав обязательных дисциплин блока общеобразовательных дисциплин ООП-П ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с получением квалификации среднего звена – техник. Осваивается на базовом уровне, изучается во втором семестре.

### 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины **Решение химических задач** направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости химических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности; формирование естественно-научной грамотности; овладение специфической системой химических понятий, терминологией и символикой; освоение основных химических законов, развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к химической информации, получаемой из разных источников; воспитание чувства гордости за российскую химическую науку.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения и знания**

Владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия, мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций.

- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; сформировать представления: химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением уметь планировать и выполнять химический в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; уметь планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами техники безопасности; уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды: учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности; подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа; приготавливать пробы и растворы различной концентрации; проводить анализы средней сложности по принятой методике без предварительного разделения компонентов в сфере экологических наблюдений за состоянием окружающей среды.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.01 История России

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;

обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;

давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;

демонстрировать гражданско-патриотическую позицию

основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;

итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;

основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

ретроспективный анализ развития отрасли

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

### 1.1 Область применения программы:

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) отражает требования ФГОС СОО к результатам освоения образовательной программы по предмету «Иностранный язык» (английский), обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России 10.06.2022 N 68840).

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский) относится к общему социально-гуманитарному циклу основной профессиональной образовательной программы. Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

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

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения;

- сообщать сведения о себе и заполнять различные виды анкет, резюме, заявлений и др.;

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания иностранном языке в различных ситуациях профессионального общения;

- читать техническую документацию на иностранном языке;

- называть на иностранном языке инструменты, оборудование, используемые при выполнении профессиональной деятельности;

- применять профессионально-ориентированную лексику при выполнении профессиональной деятельности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную профессионально-ориентированную речь, пополнять словарный запас. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода профессионально-ориентированного текста;

- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для заполнения анкет, резюме, заявлений и др.

- основы разговорной речи на иностранном языке;

- профессиональные термины и определения для чтения чертежей, инструкций, нормативной документации.

#### 1.3.1 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1 - ОК 9, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022г. №341, зарегистрированного в Минюсте России от 10.06.2022г. № 68840.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

### Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1 Цели дисциплины

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

- единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.
- ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения основы военной службы и обороны государства;
- знать правила обеспечения безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке;
- знать функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке;
- знать методы борьбы с терроризмом;
- знать внутренний порядок, размещение и быт военнослужащего, взаимоотношения между военнослужащими, воинскую дисциплину;
- знать меры безопасности при проведении стрельб из стрелкового оружия и метания ручных гранат, приемы метания гранат;
- правила оказания первой медицинской помощи при кровотечениях, травмах, ранениях, ожогах, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях. реанимационные мероприятия;
- знать факторы, формирующие здоровье;

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

- умение пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты;
- умение действовать при стихийных действиях, авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах;
- применять средства пожаротушения, правила действий при возникновении пожара;
- умение выполнять строевые приёмы на месте и в движении;
- разбирать автомат, стрелять из учебного оружия;
- оказывать первую помощь при кровотечениях, травмах, ранениях, ожогах;
- умение оказывать первую помощь путём непрямого массажа сердца.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.04. Физическая культура

### 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины физическая культура разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. *Технология продуктов питания из растительного сырья* утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России от 10.06.2022 г. № 68840;

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина физическая культура обеспечивает формирование общих, и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

### 1.4 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

Содержание программы по дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК8, компетенций по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

#### Умения:

-использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

#### Знания:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;

планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;

пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.

содержание и формы бережливого производства;

основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;

принципы, методы и инструменты бережливого производства;

методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;

подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;

планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;

пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.

содержание и формы бережливого производства;

основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;

принципы, методы и инструменты бережливого производства;

методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;

подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.07 Кубановедение

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Кубановедение разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Кубановедение является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основных профессиональных образовательных программ, разработанных в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Учебная дисциплина обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам профессиональной деятельности ФГОС по специальностям 20.02.01 Экологическая безопасность природных комплексов

### 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.3.1. Цели дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

#### Умения:

- ориентироваться в системе источников информации разного типа по вопросам прошлого, настоящего и перспективах жизнедеятельности Кубани;
- добывать информацию о крае в различных источниках, анализировать и обобщать ее;
- представлять полученную информацию в различных видах;
- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития и региональную специфику;
- осуществлять проектную деятельность по вопросам кубановедения.

#### Знания:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие историю Кубани в ее целостности с отечественной и всемирной историей;
- актуальную для нашего края терминологию в области истории, обществознания, литературы и искусства;
- современные версии и трактовки важнейших проблем региона и пути их решения;
- обоснованность современных общественных и культурных процессов предшествующими событиями и явлениями, а также их современными факторами;
- роль Кубани в российском и мировом сообществе;
- тенденции развития общества нашего региона как сложной динамичной системы в целом, а также важнейших социальных институтов;
- выдающихся деятелей искусства и литературы, политических деятелей, оставивших значительный след в жизни Кубани.

#### 1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9 по специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.



# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

основные группы микроорганизмов;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

- проводить расчеты процессов и аппаратов,
- основные законы процессов пищевой технологии
- выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,
- физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
- механические и гидравлические процессы,
- выбирать рациональную конструкцию аппарата
- анализировать условия и режимы работы оборудования
- тепловые и массообменные процессы

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.

проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.

владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.

обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.

принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.

основные понятия автоматизированной обработки информации.

классификацию автоматических систем и средств измерений.

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

классификацию технических средств автоматизации.

измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.

типовые средства измерений, область их применения;

типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» принадлежит к разделу общепрофессиональных учебных дисциплин профессионального учебного цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

#### ***Требования к результатам освоения дисциплины***

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды 30 программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 06 Экологические основы природопользования

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП. 06 Экологические основы природопользования» является вариативной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических катастроф;
- оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- анализировать методы и технологии мониторинга выбросов, представляющих угрозу для окружающей среды и человека;
- анализировать современное состояние природных ресурсов России;
- применять стандарты антикоррупционного поведения;
- анализировать проблемы размещения промышленных предприятий и способов утилизации отходов;
- анализировать деятельность международных экологических организаций.
- виды и классификацию природных ресурсов, принципы и методы рационального природопользования, условия устойчивого состояния экосистем;
- источники и основные группы загрязняющих веществ: атмосферы, гидросферы и литосферы;
- сущность концепции устойчивого развития;
- сущность экологического регулирования и экологического контроля;
- пути перехода к рациональному природопользованию;
- основные задачи природоохранной деятельности;
- принципы предупреждения вторичных изменений в атмосфере;
- экологические правонарушения и виды ответственности за их совершение; основные направления экологического мониторинга;
- механизмы устойчивого экологического развития;
- государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на окружающую среду;
- природоохранные конвенции; межгосударственные соглашения по вопросам экологической стабильности и благополучия;
- роль международных организаций в сохранении природных ресурсов;
- Федеральные законы «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины **ОП.07 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»** разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья естественно – научного профиля, (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. №314).

## **1.2 Место дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина **ОП 07 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»** обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### **1.3.1. Цели дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить; основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмов выполнения работ в профессиональных и смежных областях; методов работы в профессиональной и смежных сферах; структуры плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации

определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголов (бытовая и профессиональная лексика); лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимания текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

основных технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов; методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;

вести основные технологические процессы производства; осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов; использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08 «БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины **ОП 08 Безопасность сырья и продуктов питания** разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья естественно – научного профиля, (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022г. №314).

## **1.2 Место дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина **ОП 08 Безопасность сырья и продуктов питания** обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

## **1.2 Цель дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

### **1.2.1 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации 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.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 5.11 Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 09 Технологии продуктов питания из растительного сырья

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Технологии продуктов питания из растительного сырья» отражает требования ФГОС СПО и обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

#### Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Технологии продуктов питания из растительного сырья обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО и является дисциплиной по выбору по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

#### 1.2.1. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации 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.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП. 06 Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 11 Управление отходами пищевого производства**

Рабочая программа образовательной дисциплины (далее – дисциплины) «Основы экологии» отражает требования ФГОС СПО к результатам освоения образовательной программы по дисциплине «Управление отходами пищевого производства», обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

#### **1.2 Место дисциплины в учебном плане:**

Дисциплина Управление отходами пищевого производства входит в состав дисциплин по выбору для специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов с получением квалификации среднего звена – техник-эколог. Осваивается на базовом уровне, изучается во втором семестре.

#### **1.4. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

##### **1.3.1. Цели дисциплины**

Содержание программы дисциплины Управление отходами пищевого производства обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов.

##### **1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 9 и профессиональных ПК 1.1, ПК.1.2, ПК.1.3 компетенций по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений (дополнений) в образовательную программу по специальности среднего профессионального образования 19.02.04 Технология сахаристых продуктов с учетом проекта профессионального стандарта «Лаборант химического анализа»

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

способствовать применению знаний, умений и практического опыта для успешной трудовой деятельности, по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов - формирование компетенций путем внедрения практикоориентированных форм обучения, ориентированные на освоение учебной дисциплины в целом. Задачей учебной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является подготовка студентов к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечение их профессиональной компетенции (ПК 1.1-1.7 ПК 2.1-2.4 ПК3.1-3.3 ПК4.1-4.5 ПК 5.1 - 5.5), а так же развитие общих компетенций (ОК1-9), предусмотренных Федеральным государственным стандартом в целом.

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

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

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

- 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;
- 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

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.13 Химия пищевых производств

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОП.13 «Химия пищевых производств» разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья естественно – научного профиля, (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022г. №314.

### 1.2 Место дисциплины в учебном плане:

**Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП 13 «Химия пищевых производств» обеспечивает формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

### 1.3.1. Цели дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимания текстов на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

теорию химического строения,

-типы химических связей в молекулах органических соединений;

-свойства основных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

составлять схемы химических реакций;

-применять теорию строения органических соединений,

-предсказывать свойства соединений по их составу и строению органических соединений;

понятие о стереоизомерах и оптической активности;

-изомерию, строение, свойства углеводов;

составлять таутомерные формулы углеводов;

-определять класс органических соединений по функциональным группам, строить изомеры, давать названия;

-проблемы белкового дефицита;

-усваиваемые и неусваиваемые углеводы;

-функции углеводов в пищевых продуктах;

-действие микроэлементов на организм;

-причины гипо- и авитоминозов;

-основные операции выявления ККТАОФ

-теорию и концепции питания;

проводить качественные реакции на углеводы, белки, крахмал;

-выполнять химический эксперимент и оформлять результаты.

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 02	ВД 01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

### 1.1.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ПК 1.1</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b> 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
	<b>Умения:</b> 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
	<b>Знания:</b> 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
<b>ПК 1.2</b> Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Навыки:</b> приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства

	<p>модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
	<p><b>Умения:</b> рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>
	<p><b>Знания:</b> нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **856** часов, в том числе в форме практической подготовки – 582 часа.

**Из них на освоение МДК 01.01 - 206 часов**

В том числе:

- теоретических 90 часов
- практических 100 часов
- консультации 4 часа
- промежуточная аттестация в виде двух экзаменов по МДК 01.01 - 12 часов.

**Из них на освоение МДК 01.02 - 280 часов**

В том числе:

- теоретических 138 часов
- практических 122 часов
- консультации 12 часа
- промежуточная аттестация в виде трех экзаменов по МДК 01.01 - 18 часов.

**Из них на проведение учебной и производственной практики – 144 часа**

В том числе:

- практики: учебная – 72 часов,
- производственная - 288 часов;

**Экзамен по модулю ПМ. 02 - 10 часов**

В том числе:

- консультации к ПМ.01 - 4 часа.
- промежуточная аттестация – 6 часов

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

### 1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ПК 2.1</b> Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	<b>Практический опыт:</b> 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, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
	<b>Умения:</b> 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
	<b>Знания:</b> 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
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	<p><b>Практический опыт:</b> обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку utfелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p><b>Умения:</b> вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p><b>Знания:</b> виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, 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>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

**Всего часов - 358 часов, в том числе в форме практической подготовки – 510 часов.**

**Из них на освоение МДК 03.01 - 204 часов**

В том числе: - теоретических 124 часов

- практических 60 часов

- консультации 8 часов

- промежуточная аттестация в виде двух экзаменов по МДК 02.01 - 12 часов.

**Из них на проведение учебной и производственной практики – 144 часа**

В том числе:

- практики: учебная – 72 часов,

- производственная - 72 часов;

**Экзамен по модулю ПМ. 02 - 10 часов**

В том числе:

- консультации к ПМ.02 - 4 часа.

- промежуточная аттестация – 6 часов



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и  
готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

**Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
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
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	<b>Практический опыт:</b> 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, техническое обслуживание 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
	<b>Умения:</b> 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
	<b>Знания:</b> 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><b>ПК 3.2</b> Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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> <p><b>Умения:</b> 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;</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
---	--

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **658** часов, в том числе в форме практической подготовки – 510 часов.

#### **Из них на освоение МДК 03.01 - 86 часов**

В том числе: - теоретических 30 часов

- практических 46 часов

- консультации 4 часа

- промежуточная аттестация в виде экзамена по МДК 03.01 - 6 часов.

#### **Из них на освоение МДК 03.02 - 166 часов**

В том числе: - теоретических 78 часов

- практических 68 часов

- консультаций 8 часов

- промежуточная аттестация в виде двух экзаменов по МДК 03.02 - 12 часов

#### **Из них на проведение учебной и производственной практики – 396 часов**

В том числе: - практики: учебная – 108 часов,

- производственная - 288 часов;

#### **Экзамен по модулю ПМ. 03 - 10 часов**

В том числе:

- консультации к ПМ.03 - 4 часа.

- промежуточная аттестация – 6 часов

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<b>Навыки:</b> планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
	<b>Умения:</b> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
	<b>Знания:</b> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Навыки:</b> планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	<b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
	<b>Знания:</b> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<b>Навыки:</b> контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
	<b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при

	<p>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><b>Знания:</b> 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>
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b> группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p> <p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	<p><b>Навыки:</b> ведения утверждённой учётно-отчётной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p> <p><b>Умения:</b> оформлять учётно-отчётную 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><b>Знания:</b> 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>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -394 часа, в том числе в форме практической подготовки – 90 часов.

Из них на освоение МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения - 168 часов,

в том числе:

- практики: учебная – 72 часа, производственная - 144 часа;
- консультации - 4 часа по МДК.04.01;
- промежуточная аттестация в виде экзамена по МДК 04.01 - 6 часов.

Экзамен по модулю ПМ. 04 – 6 часов и консультации к ПМ.04.01 - 4 часа

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 04	Выполнение работ по рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа
ПК 5.1	Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности
ПК 5.2	Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа
ПК 5.3	Приготавливать пробы и растворы различной концентрации
ПК 5.4	Проводить анализы средней сложности по принятой методике

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1 Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности	<b>Практический опыт:</b> в подготовке рабочего места, лабораторных условий, средств измерений и испытательного оборудования к проведению анализа состава и свойств веществ и материалов
	<b>Умения:</b> анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения анализов в соответствии с требованиями документации; оценивать состояние рабочего места и контролировать условия проведения испытаний;
	<b>Знания:</b> свойства органических и неорганических веществ; правила обращения с реактивами и веществами; назначение химической посуды, средств измерений, испытательного оборудования; правила обращения со средствами измерений и испытательным оборудованием; правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности
ПК 5.2 Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа	<b>Практический опыт:</b>
	<b>Умения:</b> подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения анализов; безопасно работать с химическими веществами, средствами измерений и испытательным оборудованием; применять в процессе работы специализированную одежду, средства индивидуальной защиты; подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения анализов; безопасно работать с химическими веществами, средствами измерений и испытательным оборудованием;
	<b>Знания:</b> техник проведения лабораторных работ; нормативно-техническую документацию и требования к рабочему месту,

	лабораторным условиям, средствам измерений, испытательному оборудованию, пробам, растворам, методов взятия проб.
<b>ПК 5.3</b> Приготавливать пробы и растворы различной концентрации	<b>Практический опыт:</b> соблюдения технологической последовательности при выполнении заданий по методике, проведения регистрации, расчета и документировании результатов, подготовке жидких, твердых, газообразных проб и растворов заданных параметров к проведению анализа;
	<b>Умения :</b> владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и посудой, оформлять рабочую документацию; применять в процессе работы специализированную одежду, средства индивидуальной защиты;
	<b>Знания:</b> правила ведения рабочей документации; нормы по охране труда, пожарной и экологической безопасности, правил техники безопасности.
<b>ПК 5.4</b> Проводить анализы средней сложности по принятой методике	<b>Практический опыт:</b> соблюдения технологической последовательности при выполнении анализов по методике, проведения регистрации, расчета и документировании результатов; проведение отбора проб для выполнения анализов;
	<b>Умения :</b> владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и посудой, оформлять рабочую документацию, вести расчеты;
	<b>Знания:</b> правила ведения рабочей документации; правила работы оборудованием при проведении анализов в соответствии с методикой; нормы по охране труда, пожарной и экологической безопасности, правил техники безопасности.

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -318 часов, в том числе в форме практической подготовки - 262 часов.

Из них на освоение МДК 05.01 - 118 часов,

в том числе:

- практики: учебная – 144 часа, производственная - 36 часов;
- консультации - 4 часа по МДК.05.01;
- промежуточная аттестация в виде экзамена по МДК 05.01 - 6 часов.

Экзамен по модулю ПМ. 05 – 6 часов и консультации к ПМ.05.01 - 4 часа