

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СОО.01.01 «Русский язык»
среднего профессионального образования
специальности**

**19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (направленность:
Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей).**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.01 «Русский язык» является обязательной дисциплиной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины

Целью дисциплины СОО.01.01 «Русский язык» является формирование у обучающихся знаний и умений в области языка, навыков их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина СОО.01.01 «Русский язык» ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся научно-лингвистического мировоззрения, углубление знаний о родном языке (его устройстве и функционировании), о языковой норме, ее функции;
- совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков;
- совершенствование умения применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- совершенствование умения проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- формирование умения использовать различные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста;
- совершенствование умений и навыков создания текстов разных функционально-смысловых типов, стилей и жанров, редактирования собственного текста;
- овладение нормами речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- формирование общего представления о взаимосвязи языка и культуры, взаимообогащении языков как результате взаимодействия национальных культур.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 64 часа;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел I. Общие сведения о языке

Тема 1.1. Русский язык – государственный язык Российской Федерации.

Тема 1.2. Лингвистика как наука. Основные функции языка.

Раздел II. Речь. Речевое общение

Тема 2.1. Виды речевой деятельности.

Тема 2.2. Речевой этикет в профессиональной коммуникации.

Раздел III. Текст. Информационно-смысловая переработка текста

Тема 3.1. Информационно-смысловая переработка текста.

Раздел IV. Язык и речь. Культура речи. Система языка

Тема 4.1. Язык как система.

Тема 4.2. Культура профессиональной речи.

Раздел V. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы

Тема 5.1. Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке.

Раздел VI. Лексикология и фразеология. Лексические нормы

Тема 6.1. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.

Тема 6.2. Фразеология русского языка. Крылатые слова.

Раздел VII. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы

Тема 7.1. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.

Раздел VIII. Морфология. Морфологические нормы

Тема 8.1. Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи.

Раздел IX. Орфография. Основные правила орфографии

Тема 9.1. Орфография. Основные правила орфографии.

Тема 9.2. Орфографические нормы в профессиональной коммуникации.

Раздел X. Синтаксис. Синтаксические нормы

Тема 10.1. Синтаксис. Синтаксические нормы.

Тема 10.2. Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности.

Раздел XI. Пунктуация. Основные правила пунктуации

Тема 11.1. Пунктуация. Основные правила пунктуации.

Раздел XII. Функциональная стилистика. Культура речи

Тема 12.1. Функциональная стилистика.

Тема 12.2. Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спесивцева С.И.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.02 Литература

среднего профессионального образования

по специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей).

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.02 «Литература» является обязательной дисциплиной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины СОО.01.02 «Литература» является формирование чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознание ценностного отношения к литературе

как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Дисциплина СОО.01.02 «Литература» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;
- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 108 часов:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов.

4. Содержание дисциплины.

Введение

Раздел I. Литература второй половины XIX века.

Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского.

Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов».

Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети».

Тема 1.4. Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета

Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города».

Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание».

Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир».

Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова.

Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад».

Раздел II. Литературная критика второй половины XIX века

Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева.

Раздел III. Литература конца XIX – начала XX вв.

Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна.

Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева.

Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне».

Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики.

Раздел IV. Литература XX века

Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина.

Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать».

Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах».

Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях.

Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики.

Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием».

Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь».

Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон».

Раздел V. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 5.1. «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности».

Раздел VI. Литература XX века

Тема 6.1. Особенности прозы М.А. Булгакова.

Тема 6.2. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова.

Тема 6.3. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта.

Тема 6.4. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне.

Тема 6.5. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого».

Тема 6.6. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне.

Тема 6.7. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые».

Тема 6.8. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.

Тема 6.9. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына.

Тема 6.10. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина.

Тема 6.11. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина.

Тема 6.12. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова.

Тема 6.13. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского.

Раздел VII. Проза второй половины XX – начала XXI веков.

Тема 7.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века.

Раздел VIII. Поэзия второй половины XX – начала XXI века

Тема 8.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века.

Раздел IX. Драматургия второй половины XX – начала XXI века.

Тема 9.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века.

Раздел X Литература народов России.

Тема 10.1. Литература народов России. Идеино-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой.

Раздел XI. Зарубежная литература

Тема 11.1. Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века.

Тема 11.2. Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века.

Раздел XII. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 12.1. «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Канунникова С.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.03 «Математика»

среднего профессионального образования

специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей).

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.03 «Математика» является обязательной дисциплиной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года и 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины СОО.01.03 «Математика» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Дисциплина СОО.01.03 «Математика» ориентирована на достижение следующих **задач:**

- сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре;

- изучить основные математические понятия, используемые для описания различных процессов и явлений;

- сформировать навыки применения математических методов для решения практических задач.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 232 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 226 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы

Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика

Тема 1.2. Числа и вычисления

Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства

Тема 1.4. Последовательности и прогрессии

Тема 1.5. Функции и графики

Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции

Тема 2.1. Арифметический корень n -ой степени

Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа

Тема 2.3. Степенная функция

Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства

Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства

Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов

Тема 2.7. Показательная

и логарифмическая функции, уравнения, неравенства

Тема 2.8. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач

Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве

Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии

Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей

Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями

Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве

Тема 3.6. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор

Тема 3.7. Прямые и плоскости в практических задачах

Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Тема 4.1. Основы тригонометрии

Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества

Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики

Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства

Тема 4.5. Решение задач тригонометрии

Раздел 5. Многогранники и тела вращения

Тема 5.1. Многогранники

Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников

Тема 5.3. Тела вращения

Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел

Тема 5.5. Решение задач. Многогранники и тела вращения

Раздел 6 Производная и первообразная функции

Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума

Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов

Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной

Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума

Тема 6.5. Наибольшее и наименьшие значения функции

Тема 6.6. Первообразная функции

Тема 6.7. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница

Раздел 7. Теория вероятностей и статистика

Тема 7.1. Случайные события. Операции над событиями

Тема 7.2. Элементы комбинаторики

Тема 7.3. Серии последовательных испытаний

Тема 7.4. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины

Тема 7.5. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины

Тема 7.6. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения). Нормальное распределение

Раздел 8. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 8.1. Вероятность в профессиональных задачах

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет; экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Спирина Н.Г.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.04 «Иностранный язык»

среднего профессионального образования

специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.04 «Иностранный язык» является обязательной дисциплиной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины СОО.01.04 «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.

Дисциплина СОО.01.04 «Иностранный язык» ориентирована на достижение следующих задач:

- достижение обучающимися порогового уровня иноязычной коммуникативной компетенции в соответствии с требованиями к предметным результатам ФГОС СОО;
- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;
- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Иностранный язык для коммуникации

Тема 1.1. Повседневная жизнь.

Тема 1.2. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека.

Тема 1.3. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.

Тема 1.4. Условия проживания в городской и сельской местности.

Тема 1.5. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.

Тема 1.6. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.

Тема 1.7. Туризм. Виды активного отдыха. Страны изучаемого языка.

Тема 1.8. Россия.

Раздел II. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

Тема 2.1. Современный мир профессий. Роль иностранного языка в выбранной профессии. Альтернативы в продолжении образования.

Тема 2.2. Природа и экология.

Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность.

Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.

Тема 2.5. Деловое общение.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Завалишина Н.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.05 «Информатика»

среднего профессионального образования

специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.05 «Информатика» является обязательной дисциплиной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы дисциплины СОО.01.05 «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.

Содержание дисциплины СОО.01.05 «Информатика» направлено на достижение следующих задач:

- раскрыть содержание основных понятий и категорий информатики;
- изучить принципы функционирования ПК, состав и назначение аппаратных средств;
- рассмотреть состав и назначение программного обеспечения ПК;
- изучить возможности использования офисных программ в профессиональной сфере;
- раскрыть принципы и методы построения информационных сетей и способы их использования;
- изучить способы и методы организации информационной безопасности;
- рассмотреть общие сведения о глобальной компьютерной сети Internet и предоставляемые ею услуги.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 144 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 144 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность.

Тема 1.1. Информация и информационные процессы.

Тема 1.2. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.

Тема 1.3 Подходы к измерению информации.

Тема 1.4. Системы счисления. Кодирование информации.

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.

Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.

Тема 1.7. Службы Интернета.

Тема 1.8. Основы социальной информатики.

Тема 1.9. Информационная безопасность.

Раздел 2. Информационные технологии.

Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах.

Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов.

Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа.

Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов.

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций.

Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.

Раздел 3. Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование.

Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования.

Тема 3.2. Списки, графы, деревья.

Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области.

Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры.

Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области.

Тема 3.6. Базы данных.

Тема 3.7. Анализ данных.

Тема 3.8. Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц.

Тема 3.9. Компьютерно-математическое моделирование.

Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах.

Раздел 4. Прикладной модуль «Основы 3D моделирования».

Тема 4.1. Система трехмерного моделирования. Окно Документа.

Тема 4.2. Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел).

Тема 4.3. Редактирование 3D моделей. Создание 3D моделей. Отсечение части детали.

Тема 4.4. Создание 3D моделей простейших объектов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчики рабочей программы – Беляева А. Ю, Смольянова А.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СОО.01.06 «Физика»
среднего профессионального образования
специальности**

**19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (направленность:
Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.06 «Физика» является обязательной дисциплиной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы дисциплины СОО.01.06 «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.

Освоение дисциплины СОО.01.06 «Физика» предполагает решение следующих **задач**:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессиональной деятельности;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных

технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 108 часов;

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Введение

Тема 1.1. Введение.

Раздел II. Механика

Тема 2.1. Кинематика.

Тема 2.2. Динамика.

Тема 2.3. Законы сохранения в механике.

Раздел III. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 3.1. Основы молекулярно- кинетической теории.

Тема 3.2. Основы термодинамики.

Тема 3. 3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

Раздел IV Электродинамика

Тема 4.1. Электростатика.

Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.

Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.

Раздел V. Колебания и волны.

Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания.

Тема 5. 2. Механические и электромагнитные волны.

Тема 5. 3. Оптика.

Раздел VI. Основы специальной теории относительности.

Тема 6.1. Основы теории относительности.

Раздел VII. Квантовая физика

Тема 7.1. Основы квантовой оптики.

Тема 7.2. Строение атома

Тема 7. 3. Атомное ядро.

Раздел VIII. Элементы астрономии и астрофизики.

Тема 8.1. Элементы астрономии и астрофизики.

Раздел IX. Профессионально-ориентированное содержание.

Тема 9.1. Теплофизика в процессах пастеризации и стерилизации продуктов растительного происхождения.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Гаршин В.П.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.07 «Химия»

среднего профессионального образования

специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.07 «Химия» является обязательной дисциплиной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины СОО.01.07 «Химия» является:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи изучения дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

ПК-2.3 - Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 136 часов;
- индивидуальный проект – 32 часа;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы химии

Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов.

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов.

Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ.

Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ.

Тема 1.5. Типы химических реакций.

Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.

Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен.

Раздел 2. Неорганическая химия

Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ.

Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ.

Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.

Раздел 3. Теоретические основы органической химии

Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ.

Раздел 4. Углеводороды

Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники.

Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов.

Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения

Тема 5.1. Спирты. Фенол.

Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.

Тема 5.3. Углеводы.

Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений.

Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения

Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки.

Раздел 7. Высокомолекулярные соединения

Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна.

Раздел 8. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 8.1. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.

Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека.

Тема 8.3. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях.

Тема 8.4. Химический контроль качества продуктов питания из растительного сырья.

5. Форма промежуточной аттестации – индивидуальный проект, дифференцированный зачет, экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Почечуева С.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.08 «Биология»

среднего профессионального образования специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОПСПО

Дисциплина СОО.01.08 «Биология» является обязательной дисциплиной предметной области «Естественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины СОО.01.08 «Биология» является овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Задачи изучения дисциплины:

-освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и

особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агrobiотехнологий;

- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 144 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 136 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация

Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни.

Раздел 2. Химический состав и строение клетки

Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества.

Тема 2.2. Биологически важные химические соединения.

Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток.

Раздел 3. Жизнедеятельность клетки

Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Тема 3.2. Биосинтез белка.

Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 4.1. Жизненный цикл клетки.

Тема 4.2. Формы размножения организмов.

Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов.

Тема 4.4. Особенности строения и развития макроорганизма.

Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов.

Тема 5.1. Закономерности наследования.

Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков.

Тема 5.3. Закономерности изменчивости.

Тема 5.4. Генетика человека.

Раздел 6. Эволюционная биология

Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии.

Тема 6.2. Микроэволюция.

Тема 6.3. Макроэволюция.

Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле

Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни.

Тема 7.2. Происхождение человека – антропогенез. Основные стадии эволюции человека.

Раздел 8. Организмы и окружающая среда

Тема 8.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы.

Тема 8.2. Экологические характеристики популяции.

Раздел 9. Сообщества и экологические системы

Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы.

Тема 9.2. Природные экосистемы.

Тема 9.3. Биосфера - глобальная экологическая система.

Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.

Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.

Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии.

Тема 10.1. Селекция как наука и процесс.

Тема 10.2. Основы биотехнологии. Биотехнологии в жизни и профессии.

Раздел 11. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 11.1. Биотехнологии и животные.

Тема 11.2. Основные методы биоэкологических исследований.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Кирьянова Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.09 «История»

среднего профессионального образования

специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.09 «История» является обязательной дисциплиной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины СОО.01.09 «История» является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Дисциплина СОО.01.09 «История» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;
- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI в.;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
- формирование исторического мышления, т.е. способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое - настоящее - будущее»;
- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности;

- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);

- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 136 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 128 часов;
- консультации – 2 часа.
- промежуточная аттестация – 6 часов;

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Мир накануне и в годы Первой мировой войны

Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.

Раздел II. Мир в 1918-1938 гг.

Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.

Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений.

Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.

Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.

Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.

Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.

Раздел III. Вторая мировая война 1939-1945 гг.

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.

Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны.

Раздел IV. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.

Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны.

Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне.

Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г Октябрь 1917 г.

Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков.

Тема 4.5. Гражданская война.

Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах.

Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны.

Раздел V. Советский Союз в 1920-1930-е гг.

Тема 5.1. СССР в 1920-е гг.

Тема 5.2. Советский Союз в 1930-е гг.

Раздел VI. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.

Тема 6.1. Первый период войны.

Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны.

Тема 6.3. Наука и культура в годы войны.

Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны.

Раздел VII. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.

Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI

в.

Раздел VIII. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.

Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки.

Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.

Раздел IX. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.

Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.

Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.

Раздел X. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.

Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.

Раздел XI. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 11.1. СССР в послевоенные годы.

Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.

Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.

Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.

Раздел XII. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.

Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.

Тема 12.2. Россия в XXI в.

Раздел XIII. Профессионально-ориентированное содержание.

Тема 13.1. Формирование советской пищевой промышленности в 1920-1930 гг.

Тема 13.2. Восстановление разрушенных скотоводческих хозяйств и комбинатов мясопереработки в послевоенные годы.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Копанёва Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.10 «Обществознание»

среднего профессионального образования специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.10 «Обществознание» обязательной дисциплиной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины СОО.01.10 «Обществознание» 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.

Задачи изучения дисциплины:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Человек и окружающий мир

Тема 1.1. Сознание человека. Мировоззрение и ценности.

Тема 1.2. Способы познания окружающего мира.

Тема 1.3. Логика и ее законы.

Тема 1.4. Деятельность человека как способ существования личности.

Тема 1.5. Человек в системе социальных взаимодействий.

Раздел 2. Культура. Искусство

Тема 2.1. Как музеи сохраняют историю.

Тема 2.2. Театр. Кино. Музыка. Библиотеки.

Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе

Тема 3.1. Экономика как наука и хозяйство.

Тема 3.2. Рыночный механизм.

Тема 3.3. Предпринимательская деятельность.

Тема 3.4. Банковская система. Финансовые услуги и страхование.

Тема 3.5. Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка.

Раздел 4. Политическая жизнь общества

Тема 4.1. Политическая система общества.

Тема 4.2. Политическая идеология.

Тема 4.3. Политические партии, общественно-политические организации и движения

Тема 4.4. Избирательная система.

Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации

Тема 5.1. Гражданское право.

Тема 5.2. Семейное право.

Тема 5.3. Трудовое право.

Тема 5.4. Административное право.

Тема 5.5. Уголовное право.

Тема 5.6. Экологическое право.

Тема 5.7. Налоговое право.

Тема 5.8. Процессуальное право.

Раздел 6. Глобальные проблемы человечества

Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития.

Раздел 7. Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты

Тема 7.1. Российская цивилизация. Государственный суверенитет.

Тема 7.2. Россия в глобальной экономике.

Тема 7.3. Россия – социальное государство.

Тема 7.4. Защита государственных интересов России.

Раздел 8. Формирование справедливого миропорядка в XXI в.

Тема 8.1. Международные отношения.

Тема 8.2. Биполярный мир и холодная война.

Тема 8.3. Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель кафедры ГиЕНД, Семенихин Н.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СОО.01.11 «География»
среднего профессионального образования специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.11 «География» является обязательной дисциплиной предметной области «Общественно-научные предметы» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется в I и II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы дисциплины СОО.01.11 «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Дисциплина СОО.01.11 «География» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- способствовать обобщению, анализу, восприятию географической информации, основных концепций, теорий, законов и закономерностей географического знания;
- сформировать представления об основах географических знаний и использовать в области профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. География как наука

Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура.

Раздел 2. Природопользование и геоэкология

Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты.

Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы.

Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды.

Раздел 3. Современная политическая карта

Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира.

Раздел 4. Население мира

Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения.

Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения.

Раздел 5. Мировое хозяйство

Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда.

Тема 5.2. Международная экономическая интеграция.

Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира.

Раздел 6. Регионы и страны мира

Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа.

Тема 6.2. Зарубежная Азия.

Тема 6.3. Америка.

Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания.

Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.

Раздел 7. Глобальные проблемы человечества

Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества.

Раздел 8. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 8.1. География мировых природных ресурсов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – Махинова Л.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СОО.01.12 Физическая культура

среднего профессионального образования специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.12 «Физическая культура» является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательного цикла учебного плана СПО и реализуется в I и во II семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы дисциплины СОО.01.12 «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, 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.

Дисциплина СОО.01.12 «Физическая культура» ориентирована на достижение следующих задач:

- изучить социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- сформировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя личностные, метапредметные и предметные результаты:

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

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

3. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Физическая культура как часть культуры общества и человека.

Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта.

Тема 1.2. Профессионально- прикладная физическая подготовка.

Раздел II. Методические основы обучения различным видам физкультурно спортивной деятельности.

Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».

Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально ориентированных задач.

Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Учебно-тренировочные занятия

Гимнастика

Тема 2.6. Основная гимнастика.

Тема 2.7. Спортивная гимнастика.

Тема 2.8. Акробатика.

Тема 2.9. Атлетическая гимнастика

Атлетические единоборства

Тема 2.10. Атлетические единоборства.

Спортивные игры

Тема 2.11. Футбол.

Тема 2.12. Баскетбол.

Тема 2.13. Волейбол.

Лыжная подготовка

Тема 2.14. Лыжная подготовка.

Легкая атлетика

Тема 2.15. Лёгкая атлетика.

Плавание

Тема 2.16. Плавание.

Вариативный модуль по видам спорта

Тема 2.17. Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности.

5. Форма промежуточной аттестации –зачет, дифференцированный зачет

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Поваляева Т.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СОО.01.13 Основы безопасности и защиты Родины
среднего профессионального образования специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СОО.01.13 «Основы безопасности и защиты Родины» относится к предметной области «Основы безопасности и защиты Родины» ФГОС СОО (п. 9.7) – базовый уровень – и к блоку обязательных общеобразовательных дисциплин общеобразовательной подготовки в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Дисциплина СОО.01.13 «Основы безопасности и защиты Родины» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО и реализуется во II семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью освоения дисциплины СОО.01.13 «Основы безопасности и защиты Родины» является формирование у обучающихся комплексной культуры безопасности, гражданско-патриотической позиции и готовности к выполнению конституционного долга по защите Отечества, направленных на обеспечение защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства.

Дисциплина СОО.01.13 «Основы безопасности и защиты Родины» ориентирована на достижение следующих задач:

- формирование экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;
- освоение знаний правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- развития умения сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях
- умения действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- формирования морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;
- воспитания патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России, и ее Вооруженным Силам
- ; - изучения гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, воинской обязанности и военной службы;
- приобретения навыков в области гражданской обороны;
- изучения основ безопасности военной службы, основ огневой, индивидуальной тактической и строевой подготовки, сохранения здоровья в период прохождения военной службы и элементов медицинской подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Планируемые результаты освоения дисциплины	
Общие	Дисциплинарные
ОК-6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том	

числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
Личностные результаты: - Осознание себя как защитника Отечества, готового к выполнению конституционного долга по обороне страны. - Глубокое уважение к символам воинской чести (Боевому Знамени, ритуалам), истории и традициям Вооруженных Сил России. - Внутренняя убежденность в недопустимости коррупции и «дедовщины» как явлений, разрушающих боеспособность армии и доверие общества. Метапредметные результаты: - Способность анализировать исторические примеры героизма и воинского мастерства, давать им оценку с позиции патриотизма и воинской доблести. - Умение аргументированно отстаивать ценности служения Отечеству в дискуссиях об актуальных вопросах обороноспособности страны. - Готовность делать осознанный выбор в пользу законности и справедливости при разрешении смоделированных ситуаций, связанных с нарушением уставных правил взаимоотношений или коррупционными рисками.	- Умения: Демонстрировать на практике уважительное отношение к сослуживцам разных национальностей и вероисповеданий; действовать в соответствии с воинскими уставами и присягой; противостоять проявлениям экстремизма и коррупции в воинской среде. - Знания: Основы государственной политики в области обороны и военной безопасности; правовые и нравственные основы военной службы; традиции дружбы и войскового товарищества в многонациональных воинских коллективах; виды ответственности военнослужащих за коррупционные правонарушения.

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

4.Содержание дисциплины.

Раздел I. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства
Раздел II. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе
Раздел III. Безопасность в быту
Раздел IV. Безопасность на транспорте
Раздел V. Безопасность в общественных местах
Раздел VI. Безопасность в природной среде
Раздел VII. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи
Раздел VIII. Безопасность в социуме
Раздел IX. Безопасность в информационном пространстве
Раздел X. Основы противодействия экстремизму и терроризму
Раздел XI. Основы военной подготовки

Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия

Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве

Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих

5. Форма промежуточной аттестации –дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель по образовательным программам среднего профессионального образования кафедры механизации животноводства и безопасности жизнедеятельности (МЖиБЖД), В.А. Тарасов

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СГЦ.01 «История России»
среднего профессионального образования
специальности**

**19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.01 «История России» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.01 «История России» реализуется в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

Целью дисциплины СГЦ.01 «История России» является формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов. Актуальность учебной дисциплины «История России» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции, включающие в себя способность:

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-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;

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

- ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени;

- выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;

- традиционные российские духовно-нравственные ценности;

- роль и значение России в современном мире.

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

- выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России;

- анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени;

- анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;

- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества;

- демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории;

- демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) 62 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 52 часа;
- консультации – 2 часа;
- самостоятельная работа – 4 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Тема 1. «Россия – священная наша держава»

Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства

Тема 3. Смута и её преодоление

Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси

Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи

Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I

Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны

Тема 8. Гибель империи

Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе

Тема 10. «Вставай, страна огромная»

Тема 11. В буднях великих строек

Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению

Тема 13. Россия. XXI век

Тема 14. История антироссийской пропаганды

Тема 15. Слава русского оружия

Тема 16. Россия сегодня

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Киреев Д.Ф.

Аннотация рабочей программы дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» специальности среднего профессионального образования

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей).

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей).

1.2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
- правила чтения текстов профессиональной направленности;

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;
- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии.

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

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 170 часов;
- консультации – 2 часа;
- самостоятельной работы – 12 часов;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности

Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли

Тема 1.2. Роль образования в современном мире

Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии

Тема 1.4. Основы делового общения

Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера

Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир

Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки

Раздел 3. Аграрная сфера. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

Тема 3.1. Сельское хозяйство. Демонстрационный экзамен

Раздел 4. Профессиональное содержание

Тема 4.1. Основные направления работы технолога

Тема 4.2. Инструменты, оборудование, рабочий процесс

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда

Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций

Тема 4.5. Саморазвитие в профессии

5. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Дронова М.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности»

среднего профессионального образования

специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место учебной дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» относится к группе дисциплин социально-гуманитарного цикла.

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам

Целью освоения дисциплины СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у учащихся культуры безопасности, готовности к защите личности, общества и государства от опасных и чрезвычайных ситуаций, воспитание ответственного гражданина, осознанно ведущего здоровый образ жизни и способного выполнять обязанности по защите Отечества.

Дисциплина СГЦ.03 «Безопасность жизнедеятельности» ориентирована на достижение следующих задач:

- Освоение системы знаний о безопасном поведении в опасных и чрезвычайных ситуациях, здоровье, государственной системе защиты населения и обязанностях граждан;
- Воспитание ценностного отношения к безопасности, здоровью, жизни, а также гражданской ответственности, патриотизма и уважения к героическому наследию России;
- Развитие личностных качеств, необходимых для безопасного поведения, предотвращения экстремизма и терроризма, ведения здорового образа жизни и подготовки к военной службе;
- Формирование практических умений по защите в ЧС, оказанию первой помощи, использованию средств защиты и оценке опасных ситуаций.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Планируемые результаты освоения дисциплины	
Общие	Дисциплинарные
ОК-1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК-4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК-7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
Личностные результаты: - Ответственность за личную безопасность и безопасность общества; - Ценностное отношение к здоровью и человеческой жизни как главной ценности;	- Способность анализировать и оценивать риски. Учащийся умет анализировать обстановку, выявлять потенциальные опасности природного, техногенного, социального и военного характера, прогнозировать их последствия и оценивать степень

- Уважение к героическому наследию России, государственной символике и традициям; - Гражданско-патриотическая позиция и осознанное поведение на основе традиционных ценностей. Метапредметные результаты: - Умение планировать и реализовывать собственное развитие; - Способность эффективно взаимодействовать в коллективе; - Готовность выбирать способы решения задач в различных контекстах; - Умение использовать современные средства и технологии для поиска и анализа информации. - Способность оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; - Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции.	риска для жизни и здоровья; - Владение алгоритмами защиты и самозащиты. Учащийся способен применять на практике знания о системе гражданской обороны и РСЧС, правильно использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, действовать по сигналам оповещения и организовывать мероприятия по защите в ЧС; - Готовность к оказанию первой помощи. Учащийся демонстрирует устойчивые навыки оказания первой помощи при травмах, кровотечениях, отравлениях, ожогах, состояниях, угрожающих жизни (остановка сердца, дыхания), и знает порядок вызова экстренных служб; - Сформированность навыков безопасного поведения и здорового образа жизни. Учащийся применяет на практике меры пожарной, дорожной, бытовой безопасности, осознанно ведет здоровый образ жизни как основу профилактики опасных ситуаций и знает основы психологической подготовки к действиям в экстремальных условиях; - Осознание основ воинской обязанности и гражданской позиции. Учащийся понимает структуру и задачи обороны государства, основные положения военной службы, свои права и обязанности как гражданина в области безопасности, демонстрирует гражданскую ответственность и патриотизм. - - -
--	--

3.Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 68 часов, в том числе

- : - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;
- самостоятельной работы обучающегося -2 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС).

Тема 1.2. Организация гражданской обороны.

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.

Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.

Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России.

Тема 2.3. Строевая подготовка.

Тема 2.4. Огневая подготовка.

Тема 2.5. Медико – санитарная подготовка.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: преподаватель по образовательным программам среднего профессионального образования кафедры механизации животноводства и безопасности жизнедеятельности (МЖиБЖД), В.А. Тарасов

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СГЦ.04 «Физическая культура»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Учебная дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла

Дисциплина СГЦ.04 «Физическая культура» реализуется в 3-7 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины СГЦ.04 «Физическая культура» направлено на достижение следующих *целей*:

- 1) формирование физической культуры личности;
- 2) способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья;
- 3) психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

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

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

- основы здорового образа жизни

; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

3.Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) 212 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 212 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ

Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика

Раздел 3. Волейбол

- Раздел 4. Баскетбол
 Раздел 5. Гимнастика
 Раздел 6. Бадминтон
 Раздел 7. Настольный теннис
 Раздел 8. Плавание
 Раздел 9. Лыжная подготовка
 Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Поваляева Т.В.

**СГЦ.05 «Основы бережливого производства»
 среднего профессионального образования
 специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»
 (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГЦ.05 Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленности: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности

ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 104 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 96 часов, теоретическое обучение 32 часа, практические занятия 64 часа, самостоятельная работа 8 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация

Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства

Тема 1.2. Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность.

Тема 1.3. Методы решения проблем.

Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Методы и инструменты бережливого производства.

Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства

Тема 2.3. Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: старший преподаватель кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств Панина Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины

СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место учебной дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» реализуется в 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения

Целью изучения дисциплины СГЦ.06 «Основы финансовой грамотности» является освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать

социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

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

ОК 04 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;
- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;
- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;
- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;
- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей;
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;
- принципы организации проектной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;
- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- работать в коллективе и команде;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

4. Содержание дисциплины

Введение в курс финансовой грамотности

Раздел 1. Деньги и операции с ними

Тема 1.1. Деньги и платежи

Тема 1.2. Покупки и цены

Тема 1.3. Безопасное использование денег

Раздел 2. Планирование и управление личными финансами

Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование

Тема 2.2. Личные сбережения

Тема 2.3. Кредиты и займы

Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами

Раздел 3. Риск и доходность

Тема 3.1. Инвестирование

Тема 3.2. Страхование

Тема 3.3. Предпринимательство

Раздел 4. Финансовая среда

Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством

Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: к.э.н., доцент Е.А. Мамистова

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОПЦ.01 «Общая технология отрасли»

специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Общая технология отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ПК 2.1

Дисциплина ОПЦ.01 «Общая технология отрасли» реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У. 2.1.03	организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	3.2.1.02	принципы организации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

	У. 2.1.04	подбирать оборудование для реализации основных процессов переработки растительного сырья	З. 2.1.03	методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
--	-----------	--	-----------	--

3. Общая трудоемкость дисциплины. Учебная нагрузка (всего) - 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 146 часов, самостоятельной работы - 24 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии производства растительных масел

Тема 1.1 Виды масличного сырья

Тема 1.2 Общие технологические операции производства растительных масел

Раздел 2. Технология бродильных производств

Тема 2.1 Сырье бродильных производств

Тема 2.2 Производство солода

Тема 2.3 Производство пива

Раздел 3. Производство безалкогольных напитков

Тема 3.1 Сырье для производства безалкогольных напитков

Тема 3.2 Технологические основы производства безалкогольных напитков

Раздел 4. Основы виноделия

Тема 4.1 Сырье для производства виноградных и плодовых вин

Тема 4.2 Технология производства вин

Раздел 5. Производство сахара и сахаристых веществ

Тема 5.1 Характеристика сырья для производства сахара и крахмала

Тема 5.2. Основы технологии сахара и крахмала

Раздел 6. Технология продуктов общественного питания

Тема 6.1. Общая характеристика производства продуктов общественного питания

Тема 6.2 Технологии приготовления различных категорий продукции общественного питания

Раздел 7. Технология производства субтропических и пищевкусных продуктов

Тема 7.1. Технологические основы производства чая

Тема 7.2 Технологические основы производства кофе

Раздел 8. Технология производства консервов и пищевых концентратов

Тема 8.1. Производственно-технологические основы производства консервов

Тема 8.2 Технология консервирования сахаром

Тема 8.3 Технология консервирования тепловой стерилизацией и замораживанием

Тема 8.4 Технология консервирования сушкой

Тема 8.5 Технология консервирования молочно-кислым и спиртовым брожением

Раздел 9. Технология производства хлебобулочных изделий

Тема 9.1 Сырье для производства хлебобулочных изделий

Тема 9.2 Технологические основы производства хлебобулочных изделий

5. Форма промежуточной аттестации - экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.т.н., доцент Колобаева А.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств» среднего профессионального образования

**специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 4, ПК 1.1.

Дисциплина ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств» реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо.04.02	взаимодействовать с командой при решении профессиональных задач	Зо.04.01	коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации;
ПК 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.1.02	применять методы, приемы настройки оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.03	правила эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	У 1.2.08	определять технологическую эффективность работы оборудования и устранять причины ее снижения и ухудшения качества продукции	З 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.04	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;	З 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 144 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 110 часов;
- самостоятельной работы – 28 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механические процессы

Тема 1.1 Измельчение. Дробление. Резание. Устройства для дробления и резания.

Тема 1.2 Классификация, сепарирование сыпучих материалов.

Тема 1.3 Прессование. Экструдирование.

Раздел 2. Гидромеханические процессы

Тема 2.1 Течение жидкости и сыпучих материалов

Тема 2.2 Перемешивание.

Тема 2.3 Разделение неоднородных систем. Осаждение. Флотация.

Раздел 3. Теплообменные процессы

Тема 3.1 Теплообмен. Выпаривание. Конденсация. Охлаждение

Раздел 4. Массообменные процессы

Тема 4.1 Сорбционные процессы.

Тема 4.2 Растворение. Экстракция и экстрагирование

5. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.т.н., доцент Воронцов В.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.03 Метрология и стандартизация
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 «Метрология и стандартизация» является частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09.

Дисциплина ОПЦ.03 «Метрология и стандартизация» реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо 01.02	основные понятия метрологии, стандартизации
ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.03	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Зо 02.01	процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с командой при решении профессиональных задач	Зо 04.01	коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации
ОК.09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Уо 09.04	составлять документы различных видов	Зо 09.04	формы подтверждения соответствия продуктов питания из растительного сырья
			Зо 09.05	нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции
ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.	У 2.2.06	оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продуктов питания (растительных масел, жиров и жирозаменителей)	З 2.2.03	виды документов на масложировую продукцию, производимую на автоматизированных технологических линиях

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа, самостоятельная работа – 8 часа.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Техническое регулирование, стандартизация, подтверждение соответствия

Тема 1.1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество продукции, формы подтверждения ее соответствия

Тема 1.2. Техническое регулирование в РФ

Тема 1.3. Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Система стандартизации РФ

Тема 1.4. Международная и региональная стандартизация

Раздел II Метрология

Тема 2.1. Метрология как деятельность. Объекты метрологии. Средства измерений и методики измерений

Тема 2.2. Государственная система обеспечения единства измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.04 «Автоматизация технологических процессов» среднего профессионального образования

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07; ПК 1.1.

Дисциплина ОПЦ.04 «Автоматизация технологических процессов» реализуется в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.12	применять методы безопасного производства работ при проверке технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с эксплуатационной документацией	Зо 07.14	правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.04	специализированное программное обеспечение и средства автоматизации применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.02	применять методы, приемы настройки оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
	У 1.1.03	использовать специализированное программное обеспечение при обслуживании оборудования и обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья		

	У 1.1.04	документально оформлять результаты обслуживания оборудования, автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	У 1.2.05	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	З 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	У 2.2.04	использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	З 2.2.04	способы технологических регулировок оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, при производстве растительных масел, жиров и в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 2.2.05	подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	З 2.2.05	принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
			З 2.2.06	основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических, комбинированных и компьютерных устройств, применяемых в автоматизированных линиях производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 83 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 68 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Система автоматического контроля технологических параметров

Тема 1.1 Основы метрологии и характеристики измерительных приборов
Тема 1.2 Измерительные схемы приборов
Тема 1.3 Показывающие и регистрирующие измерительные приборы
Раздел 2. Технические средства контроля теплоэнергетических параметров
Тема 2.1 Приборы для контроля давления
Тема 2.2 Приборы для контроля температуры
Тема 2.3 Приборы для контроля уровня и расхода
Раздел 3. Технические средства контроля качественных параметров технологического процесса
Тема 3.1 Приборы для измерения концентрации состава жидкости и воздуха
Тема 3.2. Приборы для измерения вязкости и плотности жидких сред
Раздел 4. Основы теории автоматического управления
Тема 4.1. Общие сведения о процессах автоматического управления
Раздел 5. Монтаж технических средств автоматизации
Тема 5.1. Монтаж первичных преобразователей
Раздел 6. Схемы автоматизации технологических процессов переработки растительного сырья
Тема 6.1. Правила выполнения схем автоматизации

5.Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6.Разработчик программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.т.н., доцент Колобаева А.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.05 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.05 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Учебная дисциплина ОПЦ.05 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла и реализуется в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК-01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК-04 - Эффективно взаимодействовать и	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива

работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности
ОК -05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	Зо 05.01	правила оформления документов
	Уо 05.02	проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила построения устных сообщений
			Зо 05.03	особенности социального и культурного контекста
ОК-09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ПК 4.3. - Организовывать работу трудового коллектива	У 4.3.03	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах	З 4.3.01	принципы планирования работы трудового коллектива
			З 4.3.02	основные приемы организации работы трудового коллектива

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часов;
- самостоятельной работы - 8 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Коммуникативные технологии общения: содержание и характеристика понятия.

Раздел 2. Устная форма конструктивного профессионального общения.

Раздел 3. Письменная форма академического и профессионального общения.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: заведующий кафедрой русского и иностранных языков, доктор филологических наук, профессор Т.Н. Данькова.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.06 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» среднего профессионального образования специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания

из растительного сырья», направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

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

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	У.01.01	-использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией	3.01.01	направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности
	У.01.02	-работать с программными средствами общего назначения	3.01.02	виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение
ОК.02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	У.02.01	использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	3.02.01	процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации
	У.02.02	использовать программные продукты в профессиональной деятельности	3.02.02	программные продукты в профессиональной деятельности

3.Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 44 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 44 часа.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Автоматизация обработки информации

Тема 1.1.Понятие информационных технологий и информационных систем

Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем

Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии

Тема 2.1.Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры

Тема 2.2.Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы

Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных

Тема 2.4.Мультимедийные технологии

Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации

Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации

Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности

5. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

6. Разработчик программы: старший преподаватель кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем Л.И. Литвинова.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.07 «Основы цифровой экономики»**

среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.07 «Основы цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК.02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.06	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений	Зо 02.03	назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации
	Уо 02.07	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	Зо 02.04	приемы структурирования информации
	Уо 02.08	использовать цифровые средства и приложения для создания продукта	Зо 02.06	принципы защиты информации от несанкционированного доступа
	Уо 02.09	анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач		
ОК.03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии экономических и финансовых решений в личных и профессиональных интересах	Зо 03.01	систему базовых категорий и понятий, уровни финансовой грамотности и основные проблемы формирования экономической культуры общества

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо.04.02	взаимодействовать с командой при решении профессиональных задач	Зо.04.01	коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации;
ПК 4.1 - Планировать основные показатели производственного процесса.	У 4.1.01	анализировать состояние рынка продуктов питания из растительного сырья	З 4.1.02	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья

3.Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 44 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 44 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы цифровизации экономики

Тема 1.1 Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики

Тема 1.2 Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики.

Тема 1.3 Нормативное регулирование среды в РФ

Тема 1.4 Институты цифровой экономики.

Раздел 2. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики

Тема 2.1 Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики

Тема 2.2 Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект

Раздел 3. Интернет-маркетинг

Тема 3.1 Технологии интернет-маркетинга

Тема 3.2 Электронная торговля и платежные системы в интернет

Раздел 4. Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации и Программа -Цифровая экономика Российской Федерации

Тема 4.1 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации.

Тема 4.2 Программа - Цифровая экономика Российской Федерации.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчик программы: старший преподаватель кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем Л.И. Литвинова.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОПЦ.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ПК 3.1.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.04	составлять документы различных видов	Зо 09.05	нормативно-техническая документация, регламентирующая качество и безопасность пищевой продукции
			Зо 09.06	нормативно-техническая документация, регламентирующая методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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.	У 3.1.01	оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	3 3.1.01	требования к рабочему месту по проведению исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.02	пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	3 3.1.02	виды, назначение, устройство, правила подготовки лабораторного оборудования для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.04	готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	3 3.1.03	правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и оборудованием при исследовании сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.05	отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства в соответствии со стандартными методами пробоотбора	3 3.1.06	методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией
	У 3.1.06	подготавливать пробы, материалы, оборудование для исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	3 3.1.07	качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

			3 3.1.08	требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории
ПК 3.2 - Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	У 3.2.04	готовить индикаторные среды для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	3 3.2.06	основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	У 3.2.05	подготавливать посевной материал для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	3 3.2.07	технологический процесс приготовления питательных сред
	У 3.2.06	культивировать микроорганизмы для исследований сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	3 3.2.08	способы и техника выполнения пробоотбора для исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
	У 3.2.07	утилизировать микробиологические отходы исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	3 3.2.09	порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 3.2.08	применять методы микробиологического или химико-бактериологического анализа для исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
	У 3.2.10	проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с регламентами		
	У 3.2.14	пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при выполнении анализов и обработке данных лабораторного оборудования		
	У 3.2.15	применять в процессе исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты		

3.Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 154 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 146 часов; самостоятельная работа - 2 часа; промежуточная аттестация - 6 часов, консультаций – 2 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая микробиология.

Тема 1.1 Введение. Предмет, цели и задачи микробиологии

Тема 1.2 Морфология и строение микроорганизмов. Методы качественного и количественного изучения микроорганизмов

Тема 1.3 Физиология и генетика микроорганизмов. Культивирование и идентификация микроорганизмов

Раздел 2. Санитарная микробиология, санитария и гигиена пищевых производств

Тема 2.1 Санитарная микробиология как раздел микробиологии. Междисциплинарный характер санитарной микробиологии

Тема 2.2 Санитарно-показательные микроорганизмы

Тема 2.3 Патогенные микроорганизмы в окружающей среде. Гельминтозы и их профилактика

Тема 2.4 Общая характеристика микроорганизмов, вызывающих порчу пищевых продуктов

Тема 2.5 Патогенные микроорганизмы в пищевой промышленности.

Тема 2.6 Основы контроля качества и безопасности продукции на пищевых производствах

Тема 2.7 Мойка и дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности

Тема 2.8 Санитарно-гигиенические требования при проектировании и реализации трудового процесса в условиях пищевых производств

Раздел 3. Микробиология пищевых производств

Тема 3.1 Основы микробиологического контроля на пищевых производствах

Тема 3.2 Микробиология зерна и зернопродуктов

Тема 3.3 Микробиология хлебопекарного производства

Тема 3.4 Микробиологические процессы при хранении и переработке плодоовощной продукции

Тема 3.5 Микробиологические процессы при хранении подсолнечника при производстве масла

Тема 3.6 Микробиология бродильных производств и сахаристых веществ

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Глотова И.А..

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 01 «Организационно-технологическое обеспечение производства
растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических
линиях»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 2, ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 2.1; ПК 2.2.

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» реализуется в 3 и 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10

месяцев.

2.Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях. В рамках программы модуля обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 2.1.01	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
	Н 2.1.02	разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
	Н 2.1.03	инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.1.04	организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Н 2.1.05	ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 2.2.01	обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Н 2.2.02	обеспечение режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.05	технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции
Уметь	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
	Уо 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
	У 2.1.02	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
	У 2.1.04	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
	У 2.1.05	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
	У 2.1.06	организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 2.2.01	организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	У 2.2.02	рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей

Знать	Зо 01.02	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	З 2.1.04	технологии производства и организации производственных и технологических процессов
	З 2.1.05	требования к качеству выполнения технологических операций
	З 2.1.07	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций
	З 2.1.09	правила первичного документооборота, учета и отчетности
	З 2.2.02	основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	З 2.2.03	виды документов на масложировую продукцию, производимую на автоматизированных технологических линиях
	З 2.2.07	методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего:296 часов

в том числе в форме практической подготовки 106 часов

в том числе обязательная часть – 260 часов

вариативная часть – 36 часов

Из них на освоение МДК 72 часа

в том числе самостоятельная работа 161 час

практики

в том числе учебная 108 часов

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

4.Содержание модуля

МДК.01.01 «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»

Раздел 1. Организационное обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Тема 1.1. Организация производства и переработки растительных масел

Тема 1.2. Производственная структура предприятий масложировой отрасли.

Тема 1.3. Типовые расчетные показатели производства масложировой продукции.

Раздел 2. Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Тема 2.1. Технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях

Тема 2.2. Технологические режимы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях

Тема 2.3. Материальный баланс процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях.

УП.01.01 Учебная практика «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»

1. Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности

2. Организация промышленного производства масложировой продукции. Разбор ситуационных задач, составление структурных схем производственных участков.

3. Технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

4. Материальный баланс производственных участков предприятий масложировой отрасли. Расчет продуктов при производстве растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств.

5. Изучение технологической документации: технологические инструкции, технологические карты, рецептуры на производство масложировой продукции. Практические аспекты организации изучения технологической документации

6. Изучение технических регламентов, стандартов, регламентирующих показатели масложировой продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации.

7. Оформление отчета

8. Защита отчета по практике

ПП.01.01 Производственная практика «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»

1. Изучение работы предприятия: документы, регламентирующие правовое положение предприятия (устав, лицензии и т. д.);- структура управления; права и обязанности работников; режим труда и отдыха на предприятии; должностные инструкции; документация по охране труда и технике безопасности. Прохождение инструктажа.

2. Изучение и анализ технологических инструкций на производство растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики).

3. Определение потребности в сырье, материалах и рабочей силе для выполнения объема работ по каждой технологической операции процессов производства растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики).

4. Изучение и обеспечение технологических режимов при производстве растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики).

5. Оформление отчета

Экзамен по модулю.

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений и навыков по выбору способа решения профессиональных задач, применительно к организационно-технологическому обеспечению производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля (МДК.01.01). Комплексный экзамен
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация знаний, умений и навыков по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Демонстрация знаний, умений и навыков по содействию сохранности окружающей среды, ресурсосбережению, применению знаний об изменении климата; принципам бережливого производства, эффективным действиям в чрезвычайных ситуациях	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Демонстрация навыков и умений расчета сменных показателей, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, ведения учетно-отчетной документации, 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, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; знаний технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требований к качеству выполнения технологических операций, методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, правил первичного документооборота, учета и отчетности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, (МДК.01.01), работ на учебной практике (УП 01.01), отзывы по результатам прохождения производственной практики (ПП 01.01), комплексный экзамен
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Демонстрация навыков и умений обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, режимов производства растительных масел, в соответствии с технологическими инструкциями, технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции, организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей; знаний основных технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, видов документов на масложировую продукцию, методики расчета и подбора	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, (МДК.01.01), работ на учебной практике (УП 01.01), отзывы по результатам прохождения производственной практики (ПП 01.01), комплексный экзамен

	оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	
--	---	--

6. Разработчики программы: к.т.н, доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств Сорокина И.А., генеральный директор ООО «Благо-Верхняя Хава» Щедрин В.А.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02 «Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 1, ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; ПК 1.2.

Профессиональный модуль ПМ.02 «Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» реализуется в 3, 4, 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности «Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 1.1.01	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования
	Н 1.1.02	устранения неисправностей в работе технологического оборудования
	Н 1.1.03	ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
	Н 1.2.01	прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	входной мониторинг качества сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Н 1.2.03	регулирование режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	Н 1.2.04	регулирование качества продукции, норм расхода сырья, выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях
	Н 1.2.05	упаковка и маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании
Уметь	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
	Уо 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
	У 1.1.01	визуально оценивать исправность, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов
	У 1.1.02	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,
	У 1.1.03	применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
	У 1.1.04	документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
	У 1.2.01	производить расчеты основных параметров технологического оборудования
	У 1.2.02	подготавливать сырье и расходные материалы в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.03	рассчитывать необходимое количество сырья и расходных материалов в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	У 1.2.04	поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.05	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.06	эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.07	эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции
	У 1.2.08	определять технологическую эффективность работы оборудования и устранять причины ее снижения и ухудшения качества продукции
	У 1.2.09	оценивать качество сырья и полуфабрикатов при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
Знать	Зо 01.02	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	З 1.1.01	назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования
	З 1.1.02	правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей
	З 1.1.03	порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования
	З 1.1.04	документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	З 1.2.01	основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	З 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

	3 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
	3 1.2.04	правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
	3 1.2.05	порядок приемки, хранения и подготовки сырья и материалов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
	3 1.2.06	правила маркировки готовой продукции
	3 1.2.07	показатели качества сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции
	3 1.2.08	нормативы расходов сырья и материалов, выхода готовой продукции

3. Количество часов на освоение программы модуля

Всего: 1009 часов

в том числе в форме практической подготовки 144 часа

в том числе обязательная часть – 499 часов

вариативная часть – 510 часов

Из них на освоение МДК 821 час

в том числе самостоятельная работа 262 часа

практики

в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 24 часа

4. Содержание модуля

МДК.02.01 «Сооружения и оборудование для хранения масличного сырья, растительных масел, жиров и жирозаменителей»

Раздел 1 Физические свойства маслосемян, растительных масел и жиров

Тема 1.1 Физические свойства масличных семян как объекта хранения

Тема 1.2 Физические свойства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Тема 1.3 Пищевая порча растительных масел, жиров и жирозаменителей

Раздел 2. Классификация сооружений и оборудования для хранения масличных семян в условиях предприятия

Тема 2.1 Назначение и требования к складам и хранилищам. маслосемян

Тема 2.2 Транспортное оборудование складов, хранилищ, цехов предварительной подработки маслосемян

Тема 2.3 Оборудование для первичной подработки маслосемян от примесей.

Тема 2.4 Механизированные склады для хранения маслосемян.

Раздел 3. Оборудование для транспортировки масел, жиров и жирозаменителей

Тема 3.1 Классификация оборудования для транспортировки масел, жиров и жирозаменителей

Раздел 4. Наливные станции для заполнения цистерн

Тема 4.1 Характеристика наливных станций для заполнения цистерн

Тема 4.2. Устройства для разогрева жиров в цистернах и таре.

Раздел 5. Сооружения для хранения масел и жиров

Тема 5.1 Баковое хозяйство маслозаводов.

Тема 5.2 Классификация баков и цистерн для хранения масел и жиров. Требования техники безопасности к площадкам для хранения.

Тема 5.3 Требования пожарной и экологической безопасности к площадкам для хранения масел и жиров

Раздел 6. Оборудование для розлива масел и жиров в тару

Тема 6.1 Линии розлива жидких растительных масел в ПЭТ тару и маркировка продукции

Тема 6.2 Линии фасовки твердых жиров и жирозаменителей в тару и маркировка готовой продукции

Тема 6.3. Характеристика складов для хранения твердых жиров и жирозаменителей

Тема 6.4. Условия и способы хранения твердых жиров и жирозаменителей в таре

Тема 6.5. Условия хранения жидких растительных масел в таре.

Раздел 7. Маслобазы

Тема 7.1. Технологическое оборудование для приемки всех видов масложирового сырья на маслобазу.

Тема 7.2 Расположение технологического оборудования сооружений и вспомогательных помещений на маслобазах.

Тема 7.3 Хранение жиров в подземных резервуарах.

Тема 7.4 Хранение жиров и жирозаменителей в надземных резервуарах.

Тема 7.5. Требования экологического контроля и безопасности на маслобазах

МДК 02.02 «Оборудование автоматизированных технологических линий по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей»

Раздел 1. Машины и оборудование для производства растительных масел. Технологическое оборудование для подготовительных операций семян подсолнечника к извлечению масла

Тема 1.1 Общие сведения о технологическом оборудовании. Классификация машин. Требования, предъявляемые к оборудованию.

Тема 1.2 Оборудование для очистки и сушки масличных семян.

Тема 1.3. Оборудование для подготовки растительного сырья к извлечению масла.

Раздел 2. Оборудование для извлечения масла путем прессования. Оборудование для очистки масла и подготовки жмыха к экстракции

Тема 2.1. Назначение и требования к операции извлечения масел путем прессования в производстве растительных масел. Классификация оборудования.

Тема 2.2. Оборудование прессового цеха производства растительных масел. Виды прессов.

Тема 2.3. Оборудование для первичной очистки растительных масел от примесей.

Тема 2.4 Основные операции подготовки жмыха к экстракции. Оборудование для измельчения жмыха и разделения крупки на фракции.

Раздел 3. Оборудование для экстрагирования масла

Тема 3.1 Получение растительных масел экстракционным методом. Влияние отдельных факторов на процесс экстракции

Тема 3.2 Аппараты экстракционного цеха растительных масел

Раздел 4. Оборудование для дистилляции мисцеллы

Тема 4.1 Переработка мисцеллы. Схемы дистилляции мисцеллы в различных экстракционных линиях.

Тема 4.2 Отгонка растворителя из шрота. Шнековые испарители.

Раздел 5. Оборудование для рафинации растительных масел.

Тема 5.1 Методы рафинации. Оборудование для гидратации.

Тема 5.2. Оборудование для нейтрализации масел и жиров.

Тема 5.3 Оборудование для адсорбционной рафинации и дезодорации жиров

Раздел 6. Оборудование для гидрогенизации и переэтерификации жиров

Тема 6.1 Основное оборудование и системы гидрогенизационных установок

Тема 6.2 Реакторы для гидрирования жиров.

Тема 6.3 Оборудования для отделения катализатора

Тема 6.4 Изучение технологических схем гидрогенизации

Тема 6.5 Переэтерификация жиров. Реакторы переэтерификации жиров, их устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания

Раздел 7. Оборудование для производства жировой продукции и майонеза

Тема 7.1 Технологическое оборудование для термомеханической обработки жировых продуктов.

Тема 7.2. Технологическое оборудование для кристаллизации, декристаллизации и пластификации жировой продукции.

Тема 7.3 Изучение технологических схем маргариновой эмульсии. Получение твердого маргарина на высокопроизводительной линии.

Тема 7.4 Получение наливных маргаринов. Аппаратурное оформление.

Тема 7.5 Основные аппаратурно-технологические схемы линий производства жировой продукции. Получение кондитерских, хлебопекарных и кулинарных жиров.

Тема 7.6 Оборудование для периодического и непрерывного производства майонеза, его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.

МДК 02.03 «Технология производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях»

Раздел I. Виды растительных масел

Тема 1.1. Классификация виды растительных масел их свойства

Раздел II. Подготовительные операции при переработке семян на прессовых и экстракционных заводах

Тема 2.1. Обрушивание и сепарирование семян

Тема 2.2. Измельчение семян и ядра.

Тема 2.3 Приготовление мезги.

Раздел III Извлечение масла прессовым способом

Тема 3.1 Общая технологическая схема работы шнековых прессов

Тема 3.2 Типовые технологические схемы переработки масличных семян

Раздел IV. Экстракционный способ получения растительного масла

Тема 4.1 Процесс экстракции, растворители.

Тема 4.2 . Подготовка материала к экстракции

Тема 4.3 Методы экстракции. Классификация экстракторов

Тема 4.4 Переработка мисцеллы.

Тема 4.5 Подработка и хранение шротов и жмыхов

Тема 4.6 Регенерация и рекуперация растворителя.

Раздел V. Первичная очистка растительных масел

Тема 5.1 Первичная очистка растительных масел

МДК 02.04 «Технология переработки растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях»

Раздел 1. Основное жировое сырье

Тема 1.1 Жиры и жирозаменители, используемые в жироперерабатывающей промышленности

Тема 1.2 Состав растительных масел и жиров

Раздел 2. Рафинация жиров

Тема 2.1 Назначение и методы рафинации

Тема 2.2 Гидратация масла

Тема 2.3 Высушивание гидратированного масла

Тема 2.4 Извлечение из масел восковых веществ

Тема 2.5 Щелочная нейтрализация

Тема 2.6 Адсорбционная рафинация

Тема 2.7 Дезодорация жиров

Раздел 3. Производство маргарина, жиров кулинарных, кондитерских и хлебопекарных. Производство майонеза. Модификация жиров

Тема 3.1 Значение жиров в питании человека

Тема 3.2. Водно-молочная фаза маргарина, приготовление эмульсии

Тема 3.3 Технология производства маргарина

Тема 3.4 Получение майонезов

Раздел 4. Производство глицерина и жирных кислот

Тема 4.1. Производство глицерина

Тема 4.2 Производство жирных кислот

Раздел 5. Производство мыла

Тема 5.1. Физико-химические свойства мыл и приготовление основы хозяйственного и туалетного мыла

УП.02.01 Учебная практика «Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»

1. Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности

2. Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами отделений завода по производству растительных масел на примере конкретного предприятия: Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологических схем.

3. Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами отделений переработки растительных масел и жиров (отделение рафинации, цех по производству модифицированных жиров, майонезной, маргариновой продукции, спредов) на примере конкретного предприятия: Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологических схем.

4. Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами отделений завода по производству мыла и моющих средств на примере конкретного предприятия: Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологических схем

5. Оформление отчета

6. Защита отчета по практике

ПП.02.01 Производственная практика «Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»

1. Подготовительный этап. Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием.

2. Ознакомление с технико-экономической характеристикой конкретного предприятия, географическим расположением, производственной мощностью, годовым выпуском продукции, ассортиментом. поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство. Изучение основных технологических процессов производства масложировой продукции. Анализ работы технологического оборудования. Аппаратурно-технологическая схема производства. Вспомогательные производства (водоснабжение и канализация, энергетическое хозяйство, холодильно-компрессорное хозяйство, тарное и складское хозяйство). Охрана труда на производстве.

3. Выполнение технологических операций на автоматизированных линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей; регулирование параметров и режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств в соответствии с технологическими инструкциями.

4. Подготовка и оформление отчета по практике.

Экзамен по модулю.

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений и навыков по выбору способа решения профессиональных задач, применительно к организационно-технологическому обеспечению производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Тестирование, устный и письменный опрос. Экспертное наблюдение и оценка практических занятий. Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса,
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация знаний, умений и навыков по поиску, подбору, изучению материала в информационных ресурсах разного характера, первичной обработке информации; применению информационных технологий и специализированного программного обеспечения для анализа и ведения технологического процесса.	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация знаний, умений и навыков по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация знаний, умений и навыков по содействию сохранности окружающей среды, ресурсосбережению, применению знаний об изменении климата; принципам бережливого производства, эффективным действиям в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Демонстрация умений и навыков проверки, очистки, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены деталей, устранения неисправностей технологического оборудования с использованием инструментов, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, оценивать исправность, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов знаний назначения, принципа действия и устройства технологического оборудования, правил эксплуатации, выявления и устранения неисправностей, порядка подготовки, пуска и наладки, документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, комплексный экзамен
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Демонстрация умений и навыков приема-сдачи сырья и расходных материалов в соответствии с технологическими инструкциями, входного мониторинга качества сырья и расходных материалов, регулирования режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, регулирование качества продукции, норм расхода сырья, выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции на специальном технологическом оборудовании, производить расчеты основных параметров технологического оборудования, подготавливать сырье и расходные материалы, рассчитывать необходимое количество сырья и расходных материалов, поддерживать нормативы выхода и сортности в соответствии с технологическими инструкциями, режимы оборудования, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, комплексный экзамен

	майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции, определять технологическую эффективность работы оборудования, оценивать качество сырья и полуфабрикатов знаний основ технологии производства, основных технологических операции и режимов, правил маркировки готовой продукции, показателей качества сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, нормативов расхода сырья и материалов, выхода готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки сырья и материалов, устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, правил эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	
--	--	--

6. Разработчики программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.с.-х.н., доцент Королькова Н.В.; главный технолог ООО «Благо-Верхняя Хава» Хатунцев О.А.

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»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 3, ОК 02, ОК 07; ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.2.

Профессиональный модуль ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» реализуется в 5 и 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны 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, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
------------------	----------	--

	Н 3.1.02	подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред
	Н 3.1.03	техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	Н 3.1.04	осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ
	Н 3.1.05	проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
	Н 3.2.01	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Н 3.2.02	проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов
	Н 3.2.03	органолептических исследований
	Н 3.2.04	расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
Уметь	Уо 02.05	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	У 3.1.01	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
	У 3.1.02	осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды
	У 3.1.03	готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава
	У 3.1.04	отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	У 3.1.05	отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	У 3.1.06	настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
	У 3.1.07	соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
	У 3.1.08	подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
	У 3.1.09	составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы
	У 3.1.10	вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
	У 3.2.01	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
	У 3.2.03	проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
	У 3.2.04	подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
	У 3.2.05	представлять данные проведенных лабораторных исследований
	У 3.2.06	анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
	У 3.2.10	проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы

	У 3.2.11	осуществлять химический и физико-химический анализ
	У 3.2.12	производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 3.2.13	производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
	У 3.2.14	применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты
	У 3.2.15	вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Знать	Зо 02.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	З 3.1.01	требования к рабочему месту по проведению исследований
	З 3.1.02	правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования
	З 3.1.03	правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием
	З 3.1.04	правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
	З 3.1.05	способы мытья и дезинфекции химической посуды
	З 3.1.06	виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
	З 3.1.07	способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов
	З 3.1.08	правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований
	З 3.1.09	методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	З 3.1.10	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
	З 3.2.01	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	З 3.2.02	документооборот при проведении лабораторных исследований
	З 3.2.03	способы приготовления калибровочных растворов
	З 3.2.04	назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды
	З 3.2.05	виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок
	З 3.2.06	свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения
	З 3.2.07	методики приготовления растворов различных концентраций
	З 3.2.08	назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора
	З 3.2.10	методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов
	З 3.2.11	назначение, классификация химико-аналитических лабораторий
	З 3.2.11	требования к химико-аналитическим лабораториям
	З 3.2.11	нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	З 3.2.11	технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами

	3 3.2.11	методы расчета результатов проведения лабораторного анализа
	3 3.2.11	правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа
	3 3.2.11	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

3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего: 782 часа

в том числе в форме практической подготовки 110 часов

в том числе обязательная часть – 282 часов

вариативная часть – 500 часов

Из них на освоение МДК 558 часов

в том числе самостоятельная работа 161 час

практики,

в том числе учебная 108 часов

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 6 часов

4. Содержание модуля

МДК.03.01 Инструментальные методы анализа качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции

Раздел 1. Метрологическая обработка результатов прямых измерений

Раздел 2 Методы абсорбционной спектроскопии

Раздел 3 Оптические методы анализа

Раздел 4 Потенциометрический анализ

Раздел 5 Хроматографические методы анализа

МДК.03.02 Лабораторный контроль процесса производства растительных масел и жиров

Раздел 1. Организация лабораторного контроля

Раздел 2. Вещественный состав масел и жиров

Раздел 3 Отбор проб сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства

Раздел 4 Лабораторный контроль сырья, материалов, полуфабрикатов и отходов производства

Раздел 5 Лабораторный контроль производства растительных масел

МДК.03.03 Лабораторный контроль процесса рафинации растительных масел и жиров

Раздел 1. Организация лабораторного контроля

Раздел 2. Вещественный состав масел и жиров. Виды жирового сырья

Раздел 3. Отбор проб сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства

Раздел 4. Лабораторный контроль сырья, материалов, продуктов производства

Раздел 5. Лабораторный контроль рафинации растительных масел

УП.03.01 Учебная практика «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

1. Ознакомление с содержанием практики. Инструктаж по технике безопасности.
2. Химический состав растительных масел и продуктов переработки жиров.
3. Изучение методов исследования масложировой продукции (на примере конкретного продукта).
4. Определение органолептических показателей качества масложировой продукции (на примере конкретного продукта).
5. Определение физико-химических показателей качества масложировой продукции (на примере конкретного продукта).
6. Защита отчета по практике

ПП.03.01 Производственная практика «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

1. Общая характеристика предприятия: ассортимент выпускаемой продукции, производственная структура, штатное расписание, должностные обязанности; документация по охране труда и технике безопасности. Прохождение инструктажа по технике безопасности.
2. Изучение требований, предъявляемых к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции. Анализ учетно-отчетной документации, лабораторных журналов и протоколов.
3. Отбор, маркировка, учет проб по технологическому циклу для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Документирование результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на разных этапах производства масложировой продукции, в том числе в электронном виде
6. Оформление отчета

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация умений и навыков использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов лабораторных и практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация умений и навыков соблюдать правила и нормы экологической безопасности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация пользоваться профессиональной документацией, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для	Демонстрация навыков и умений подготовки рабочего места, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, расходных материалов,	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	техническое обслуживание испытательного оборудования, проведения учета реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать и подготавливать пробы, соблюдать требования охраны труда, вести необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов. Знаний требований к рабочему месту, правил подготовки лабораторного оборудования, работы с химической посудой, реактивами, хранения химических реактивов, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правил подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний, требования охраны труда в химической лаборатории	выполнении лабораторных занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, комплексный экзамен
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Демонстрация навыков и умений расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований, осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, производить статистическую оценку получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Знаний нормативно-технической документации, документооборота 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, правила обращения с реактивами и их хранения, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении лабораторных занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, комплексный экзамен

	методика проведения анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа	
--	--	--

6. Разработчики программы: доцент кафедры химии, к.х.н., доцент Перегончая О.В., начальник Отдела по обеспечению качества ООО «Управляющая компания «Благо» Михайлова Т.А.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ПК 4.5.

Профессиональный модуль ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» реализуется в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 4.1.01	планирования основных показателей производственного процесса
	Н 4.1.02	оценки эффективности производственного процесса
	Н 4.1.03	принятия управленческих решений по организации производственного процесса
	Н 4.2.01	планирования работ структурного подразделения
	Н 4.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения
	Н 4.2.03	принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
	Н 4.3.01	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Н 4.3.02	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н 4.3.03	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
	Н 4.3.04	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н 4.3.05	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н 4.3.06	участие в планировании основных показателей производства
	Н 4.4.01	группировки и анализа информации
	Н 4.4.02	расчета показателей производительности труда
	Н 4.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда
	Н 4.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
	Н 4.4.05	расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

	Н 4.5.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н 4.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию
	Н 4.5.03	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н 4.5.04	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	Уо 02.04	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	Уо 03.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
	У 4.1.01	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
	У 4.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
	У 4.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
	У 4.2.02	оформлять и проверять планы работ по установленной форме
	У 4.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
	У 4.3.02	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У 4.3.03	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
	У 4.3.04	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У 4.3.05	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У 4.4.01	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
	У 4.4.02	осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам
	У 4.4.03	сопоставления результатов работы стандартам деятельности
	У 4.4.04	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	У 4.5.01	оформлять учетно-отчетную документацию
	У 4.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У 4.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У 4.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У 4.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У 4.5.06	определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Знать	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Зо 02.05	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Зо 04.02	психологические особенности личности

Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
З 4.1.01	принципы и формы организации производственного процесса
З 4.1.02	методики расчета выхода готовой продукции
З 4.1.03	структура издержек производства и пути снижения затрат
З 4.1.04	методики расчета экономических показателей
З 4.2.01	принципы планирования работ исполнителям
З 4.2.02	основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
З 4.3.01	принципы планирования работы трудового коллектива
З 4.3.02	основные приемы организации работы трудового коллектива
З 4.3.03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
З 4.4.01	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
З 4.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья
З 4.5.02	основы производственного учета
З 4.5.03	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
З 4.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям

3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля

в том числе в форме практической подготовки 18 часов

в том числе обязательная часть – 206 часов

Из них на освоение МДК 126 часов

в том числе самостоятельная работа 69 часов

практики,

в том числе учебная 36 часов

производственная 36 часов

Промежуточная аттестация 6 часов

4. Содержание профессионального модуля

МДК.04.01 Управление деятельностью структурного подразделения

Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения

Тема 1.1. Основы организации управления предприятием и производством продукции

Тема 1.2. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса

Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами

Тема 2.1. Организация труда и управление персоналом

УП.04.01 Учебная практика «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Расчет численности работников структурного подразделения;

2. Оформление табеля учета рабочего времени;

3. Расчёт зарплаты работников структурного подразделения;

4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации;

5. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования;

6. Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства

ПП.04.01 Производственная практика «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;

2. Ознакомление со структурой предприятия;

3. Проведение анализа экономических показателей предприятия переработки;

4. Проведение анализа производственных показателей предприятия переработки;

5. Определение основных производственных показателей работы предприятия;
6. Определение потребности в материально-технических ресурсах;
7. Определение выхода продукции;
8. Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения;
9. Участие в организации технологического процесса производства;
10. Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в соответствии с заданными условиями;
11. Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.

Экзамен по модулю

5. Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по выбору способа решения профессиональных задач, применительно к организационно-технологическому обеспечению производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по поиску, подбору, изучению материала в информационных ресурсах разного характера, первичной обработке информации (выделение основного, сравнение, классификация, интерпретация, составление таблиц, подготовка текстов и иных форматов представления результатов, подведение итогов по прочитанному).	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по планированию и реализации профессионального развития в сфере производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на основе правовой и финансовой грамотности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	Демонстрация знаний, умений и практического опыта по использованию профессиональной документации на	

государственном и иностранном языках;	государственном и иностранном языках	
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Демонстрация знаний технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продуктов питания из растительного сырья; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; методы планирования технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья Умений анализировать состояние рынка продуктов питания из растительного сырья, планировать работу структурного подразделения; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях, навыков расчета сменных показателей производства продуктов питания в соответствии с результатами анализа состояния рынка	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Комплексный экзамен
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация Знаний сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья Умений определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Навыков принятия управленческих решений; разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков автоматизированных технологических линий в соответствии со сменными показателями	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Демонстрация Знаний виды, формы и методы мотивации персонала производства продуктов питания из растительного сырья; требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; Умений инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной

	продуктов питания из растительного сырья, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья Навыков организации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья	работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Демонстрация Знаний методов контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; Умений контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Навыков контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Демонстрация Знаний правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы использования программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства Умений использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях, вести учётно-отчётную документацию Навыков ведения учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Экспертное наблюдение и оценка работ на учебной практике. Отзывы по результатам прохождения производственной практики. Комплексный экзамен

6. Разработчик программы: к.э.н, доцент кафедры организации производства и предпринимательской деятельности в АПК Шалаев А.В.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих»
«Аппаратчик получения растительного масла»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 5.1.

ПМ.05 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» реализуется в 7 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности «Аппаратчик получения растительного масла» и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н 1.1.01	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования
	Н 1.1.02	устранения неисправностей в работе технологического оборудования
	Н 1.2.03	регулирование режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	Н 5.1.01	подготовка рабочего места, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов к запуску процесса производства растительного масла
	Н 5.1.02	выполнение технологических операций производства растительного масла на автоматизированных технологических линиях
Уметь	У 1.2.05	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;
	У 1.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов
	У 1.1.02	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
	У 1.1.03	применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
	У 5.1.01	применять методы безопасного производства работ на автоматизированных технологических линиях по производству растительного масла в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 5.1.02	эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	З 1.1.01	назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования
	З 1.1.02	правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей

	3 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	3 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
	3 5.1.01	порядок подготовки и эксплуатации технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству растительных масел
	3 5.1.03	требования охраны труда и правила техники безопасности производства

3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего: 380 часов

в том числе в форме практической подготовки 84 часа

в том числе обязательная часть – 270 часов

вариативная часть – 110 часов

Из них на освоение МДК 120 часа

в том числе самостоятельная работа 219 часов

практики,

в том числе учебная 72 часов

производственная 180 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

4. Содержание модуля

МДК.05.01 Аппаратчик получения растительного масла

Тема 1.1. Технологическое оборудование и технологический процесс отделения приемки сырья на ЗРМ и МЭЗ

Тема 1.2. Технологическое оборудование и технологический процесс рушально-веечного отделения ЗРМ и МЭЗ

Тема 1.3. Технологическое оборудование и технологический процесс подготовки материала к прессованию

Тема 1.4. Технологическое оборудование и технологический процесс форпрессового и прессового отделения

Тема 1.5. Технологическое оборудование и технологический процесс экстракционного отделения завода

Тема 1.6. Технологическое оборудование и технологический процесс дистилляции мисцеллы

Тема 1.7. Технологическое оборудование и технологический процесс отгонки растворителя из шрота

Тема 1.8. Технологическое оборудование и технологический процесс хранения готового продукта на предприятии

УП.05.01 Учебная практика "Аппаратчик получения растительного масла"

Применение теоретических и практических умений и навыков работы аппаратчика производства растительных масел

Ознакомление с технологическим оборудованием и аппаратурно-технологической схемой предприятия по производству растительного масла прессовым способом.

Ознакомление с технологическим оборудованием и аппаратурно-технологической схемой предприятия по производству растительного масла экстракционным способом.

Техника безопасности на предприятии по производству растительного масла

Порядок эксплуатации и настройки технологического оборудования в аппаратурно-технологической схеме двукратного прессования и форпрессования-экстракция.

Работа в качестве ученика в течение смены. В одном из отделений завода по производству растительных масел.

Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение нормативно - правовой и профессиональной литературы, технологического регламента предприятия, аппаратурно-технологических схем. Составление отчета по учебной практике

ПП 05.01 Производственная практика «Аппаратчик получения растительного масла»

Знакомство с выбранным предприятием.

Работа в качестве ученика в одном из отделений предприятия в соответствие с выданным индивидуальным заданием:

Подготовительное отделение (технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Рушально-веечное отделение(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Прессовое отделение(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Отделение фильтрации растительных масел(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Экстракционный цех(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Маслобаковое хозяйство предприятия(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)

Квалификационный экзамен

5.Результаты освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Демонстрация навыков и умений проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования, устранения неисправностей в работе технологического оборудования, визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, Знаний назначения, принципа действия, устройства и правил эксплуатации, способов выявления и устранения неисправностей технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля Квалификационный экзамен
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Демонстрация навыков и умений регулирования режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях. поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения

	Знаний основных технологических операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, устройство и принцип действия контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	производственной практики, Квалификационный экзамен
ПК 5.1 Ведение операций на типовом оборудовании автоматизированных линий по производству растительного масла	Демонстрация навыков и умений подготовки рабочего места, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов к запуску процесса производства растительного масла, выполнение технологических операций производства растительного масла на автоматизированных технологических линиях, применять методы безопасного производства работ на автоматизированных технологических линиях по производству растительного масла в соответствии с эксплуатационной документацией, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Знаний порядка подготовки и эксплуатации технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству растительных масел. требования охраны труда и правила техники безопасности производства	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, -работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, Квалификационный экзамен

6. Разработчики программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к. с-х. н., доцент Королькова Н.В., главный инженер ООО «Благо-Верхняя Хава» Хальзев В.А.

Аннотация рабочей программы практики
ПДП.01 «Производственная практика (преддипломная)»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ОПСПО, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Преддипломная практика является завершающим этапом и проводится после освоения образовательной программы и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

2.Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций,

сбор материала и подготовка к выполнению дипломного проекта (работы) на предприятиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей.

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить соответствующие общие компетенции, профессиональные компетенции:

2.1. 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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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 растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
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
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

3. Общая трудоемкость производственной практики

Трудоемкость производственной практики составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и графиком учебного процесса. Преддипломная практика проводится в 8 семестре (3 г. 10 мес.).

4. Структура и содержание производственной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Ознакомление с организацией, основными видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности. Ознакомление с учредительными документами.
Тема 1. Изучение структуры предприятия	Общие характеристики предприятия. Штатное расписание, должностные обязанности.
Тема 2. Выполнение производственных заданий	Выполнение работ на участке, соответствующем утверждённой теме дипломной работы.
Тема 3. Сбор и обработка информации	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала по утверждённой теме дипломной работы.
Тема 4. Анализ собранного материала	Обобщение собранной информации в материал дипломной работы, формулирование предложений по совершенствованию технологического процесса на производственном участке
Оформление отчёта по преддипломной практике	

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

6. Разработчик программы: к.т.н, доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств Сорокина И.А.