

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ 01 Русский язык**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в государственном бюджетном образовательном учреждении Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык» с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, результатов .

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексны экзамен по русскому языку и литературе

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДП 02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения русского языка в государственном бюджетном образовательном учреждении Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература» с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Цель изучения дисциплины:

научиться грамотно, с учетом современных тенденций использовать свои знания при анализе текстов современных публикаций, применять полученные знания в профессиональной практической деятельности, чутко реагировать на требования контекста, совершенствовать общеучебные умения и навыки обучаемых: языковые, речемыслительные, орфографические, пунктуационные, стилистические; формировать функциональную грамотность и все виды компетенций (языковую, лингвистическую (языковедческую), коммуникативную, культуроведческую); совершенствовать умения обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; совершенствовать способность и готовность к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовность к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыки самоорганизации и саморазвития; информационные умения и навыки.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, результатов .

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 132 часа

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен по русскому языку и литературе.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

- Программа учебной дисциплины «История» разработана на основе:
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»,
 - приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413".
 - приказа Министерства просвещения РФ от 23.11. 2022 г. "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
 - приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21 апреля 2022г. №257 « Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"
 - «Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций» рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол № 14 от 30.11.2022г.

Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования 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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 136 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Программа учебной дисциплины «Обществознание» разработана на основе:
Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413
«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего
общего образования»

Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732. «О
внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего
общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 17 мая 2015 г. №413»

Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022г. «Об
утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. N 973 об
утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного сырья

Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины
«Обществознание», для профессиональных образовательных организаций»,
рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»,
протокол №14 от 30.11.2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной
профессиональной образовательной программы и предназначена для реализации
требований ФГОС по профессии 19.01.18 « Аппаратчик-оператор производства продукции
из растительного сырья»

Учебная дисциплина ОДП.04 Обществознание относится к общеобразовательному циклу.

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего
профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском
обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах
взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие
формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и
профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с
основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности,
основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях
жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОДБ.05 География

Программа учебной дисциплины «География» разработана на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2015 г. №413»
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022г. «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. N 973 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «География», для профессиональных образовательных организаций», рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол №14 от 30.11.2022г.

Общеобразовательная дисциплина является частью предметной области «Общественно-научные предметы» и изучается в общеобразовательном цикле образовательной с учетом профессиональной в соответствии с ФГОС по профессии СПО: 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Цели дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения географии. Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Предметные, личностные и метапредметные результаты, регламентированные требованиями ФГОС СОО, реализуются в полном объеме при разработке ООП СПО путем синхронизация образовательных результатов на уровне среднего общего образования с образовательными результатами (ОК и ПК) **по профессии СПО: 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»,

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. « Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413»

- «Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» протокол № 14 от 30.11.2022г. Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения иностранного языка. Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов. Предметные, личностные и метапредметные результаты, регламентированные требованиями ФГОС СОО, реализуются в полном объеме при разработке ООП СПО путем синхронизации образовательных результатов на уровне среднего общего образования с образовательными результатами (ОК и ПК) на уровне среднего

профессионального образования с учетом требований ФГОС СПО по профессии **19.01.18**
«Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)
ОДБ. 07 МАТЕМАТИКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в государственном бюджетном образовательном учреждении Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2022 №71641), «Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины Математика» для профессиональных организаций», рекомендованный ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол №14 от 30.11.2022 г.

Цель освоения ОД (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Математика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения ОД:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;
- формировать умения применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представления о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Этим целям и задачам подчинены структура, содержание, методика изучения математики. Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов. Предметные, личностные и метапредметные результаты, регламентированные требованиями ФГОС СОО, реализуются в полном объеме при разработке ООП СПО путем синхронизации образовательных результатов на уровне среднего общего образования с образовательными результатами (ОК и ПК) на уровне среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС НПО по профессии **19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»**.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: объем максимальной учебной нагрузки 232 часа.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и «Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Информатика» для профессиональных образовательных организаций», рекомендованных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол № 14 от 30.11.2022г.

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: объем образовательной программы дисциплины 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА) ОДБ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»,
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413",
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»,
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- «Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций», рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол № 14 от 30.11.2022 г.

Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью изучения учебного предмета «Физическая культура» является развитие физических качеств и двигательных способностей, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, формирование национально – культурных ценностей и традиций, обеспечение мотивации и потребности к занятиям физической культурой.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОДБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732. «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2015 г. №413»
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022г. «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. N 973 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», для профессиональных образовательных организаций», рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол №14 от 30.11.2022г.

Общеобразовательная дисциплина является частью предметной области «Физическая культура, экология и ОБЖ» и изучается в общеобразовательном цикле образовательной с учетом профессиональной в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.18 Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья**.

Цели дисциплины:

- формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, в том числе:
- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз;
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности в быту, на производстве и в обществе;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения Основы безопасности жизнедеятельности. Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и жизнедеятельности» обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Предметные, личностные и метапредметные результаты, регламентированные требованиями ФГОС СОО, реализуются в полном объеме при разработке ООП СПО путем синхронизация образовательных результатов на уровне среднего общего образования с образовательными результатами (ОК и ПК) по профессии СПО: 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.11 ФИЗИКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в государственном бюджетном образовательном учреждении Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- 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.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе по учебной дисциплине ОДП.12 Химия

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе:
приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»,

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»,

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»,

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.04.2023 г. № 316 «Утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»,

«Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций», рекомендованных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол № 14 от 30.11.2022 г.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является частью цикла базовых дисциплин среднего общего образования.

2. Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: уметь: - обоснованно выбирать методы анализа;

- пользоваться аппаратурой и приборами;
- проводить необходимые расчеты;
- выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;
- определять состав бинарных соединений;
- проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;
- проводить количественный анализ веществ. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать:
- теоретические основы химии;
- функциональную зависимость между свойствами и составом веществ и их систем;
- возможности ее использования в химическом анализе;
- специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;
- практическое применение наиболее распространенных методов анализа;
- аналитическую классификацию катионов и анионов;
- правила проведения химического анализа;
- методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;
- гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа.

3. Объем дисциплины Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов

4. Содержание дисциплины: Методы анализа химических веществ, Классификация анионов и катионов, Состав веществ, Химические расчеты, Диссоциация, Растворы.

Аннотация
к рабочей программе по учебной дисциплине ОДБ.13 Биология

Программа учебной дисциплины «Биология» разработана на основе: приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413», приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.04.2023 г. № 316 «Утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», «Примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций», рекомендованных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», протокол № 14 от 30.11.2022 г.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
 - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
 - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
 - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
 - анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
 - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
 - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.
- знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является частью цикла базовых дисциплин среднего общего образования.

3. Объем дисциплины Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов

4. Содержание дисциплины: Цитология. Онтогенез. Наследственность и изменчивость организмов. Эволюционное учение. Селекция. Глобальные проблемы человечества.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ 14 Родной язык**

Рабочая программа учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения русского языка в государственном бюджетном образовательном учреждении Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Родной язык» с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, результатов .

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 ч.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ РОССИИ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История России» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа учебной дисциплины «История» разработана на основе приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

В результате освоения дисциплины СЦ.02 «История»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 42 часа из них 14 вариативных часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СЦ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» разработана на основе:

приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины СЦ.02. «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.18 «Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья**
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, изучается на втором курсе.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ЛР 7, ЛР 13.	в области аудирования: воспринимать на слух высказывания на общую и профессиональную тематику и извлекать общую и детальную информацию из услышанного; в области чтения: понимать содержание текстов общей и профессиональной тематики и извлекать общую и детальную информацию из прочитанного; в речи: поддерживать диалог на общую и профессиональную тематику, соблюдать нормы речевого этикета.	общая и профессиональная лексика; грамматические нормы современного английского языка; факты англоязычной культуры; основные ресурсы, с помощью которых можно компенсировать недостающие знания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

практические занятия – 42 часа.

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО: 19.01.18 Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи;

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения дисциплины. Освоение содержания учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Предметные, личностные и метапредметные результаты, регламентированные требованиями ФГОС СОО, реализуются в полном объеме при разработке ООП СПО путем синхронизация образовательных результатов на уровне среднего общего образования с образовательными результатами (ОК и ПК) **по профессии СПО: 19.01.18 «Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: **по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часов, практические занятия 14 часов и 8 часов- самостоятельная работа;

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СЦ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

В результате освоения дисциплины СЦ.04 «Физическая культура»

обучающийся должен **уметь**:

- использовать систему практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование профилирующих психофизических способностей и личностных качеств;
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и лечебной физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приёмы самомассажа;
- проводить самоконтроль во время занятий физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приёмы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по лёгкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и увеличение продолжительности жизни;
- формы занятий физической культурой, их целевое назначение и особенности проведения;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Количество часов на освоение программы дисциплины –
максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

АНОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СЦ.05 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины **СЦ.05 «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»** разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 ноября 2022г. № 973(зарег. В МинюстеРоссии 19.12.2022г. № 71641)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании. Учебная дисциплина **Основы бережливого производства** входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - определять задачи для поиска информации;

определять

необходимые источники информации;

планировать процесс поиска;

структурировать

получаемую информацию;

выделять наиболее значимую в перечне информацию;

оценивать практическую значимость результатов поиска;

оформлять результаты поиска;

применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

использовать современное программное обеспечение определять

программное обеспечение определять актуальность нормативной правовой

документации в профессиональной деятельности;

применять современную научную

профессиональную терминологию;

клиентами в ходе

профессиональной деятельности

соблюдать нормы экологической безопасности; определять

направления ресурсосбережения в рамках профессиональной

деятельности по профессии (специальности)

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по

профессиональной тематике;

проявлять толерантность в рабочем коллективе;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить ОК:

ОК 02	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОК 03	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 07.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.06 Основы финансовой грамотности

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы финансовой грамотности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 ноября 2022 года № 973.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах;
- использовать банковские карты, электронные деньги;
- пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- определять назначение видов налогов, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды и характеристики, роль кредита в личном финансовом плане;
- хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг; сферы применения различных форм денег; основные элементы банковской системы; виды платежных средств;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

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

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

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

- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	10
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

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

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение программы дисциплины - максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов из них практические занятия - 10 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Количество часов на освоение программы дисциплины - максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов из них практические занятия - 10 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Умения	Знания
Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; владеть навыками работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Количество часов на освоение программы дисциплины - максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов из них практические занятия 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделий;
- подготавливать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь к эксплуатации;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства;
- рассчитывать технологические нормативы режимов работы оборудования;
- производить основные и вспомогательные операции при работе на хлебопекарном оборудовании;
- соблюдать правила безопасной работы на оборудовании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности технологических процессов хлебопекарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- элементы автоматизации процессов хлебопекарного производства;
- режимы работы теплового оборудования;

- основное оборудование поточных линий;
- особенности работы оборудования хлебохранилищ.

Количество часов на освоение программы дисциплины - максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, из них практические занятия - 10 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Учебная дисциплина «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Умения	Знания
Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; владеть навыками работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Количество часов на освоение программы дисциплины - максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, из них практические занятия - 8 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641).

Профессиональный модуль «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
Уметь	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Знать	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 120 часов

Из них на освоение МДК 66 часов;

теоретического обучения 60 часов,

в т.ч. лабораторно-практических занятий - 30 часов;

в том числе самостоятельная работа *в* часов

Практики, в том числе :производственная 36 ч.

Промежуточная аттестация в форме экзамена

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ 02 «ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"(Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641) и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции.

Количество часов отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 798 , из них на освоение МДК – 318

на практику учебную – 72 часа

на практику производственную - 360 часа

самостоятельная работа –30 часов

Аннотация к рабочей программе
производственной практики

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства
продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной
документацией
ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Аппаратчик - оператор производства продуктов питания
из растительного сырья»
19.01.18

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные навыки:

Уметь обслуживать техническое оборудование для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционн
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
------	-------------------------------------------------------------------------------------

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать :

Знать	<p>Обслуживание технического оборудования для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Технологические операции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить:

<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: выбор и целевое использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p>
<p>Демонстрировать понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p>
<p>Демонстрировать правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p>
<p>Определять дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей - характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивать соответствие выхода готовой продукции норме, оценивать соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</p>
<p>Выполнять работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;.</p>
<p>Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>

Аннотация к рабочей программе
производственной практики

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с
технологическими инструкциями.

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Аппаратчик - оператор производства продуктов питания
из растительного сырья»
19.01.18

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные навыки:

Уметь обслуживать техническое оборудование для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Выполнять технологические операции производства хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционн
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать :

Знать	<p>Правила подготовки сырья к пуску в производство.</p> <p>Способы замеса и приготовления теста.</p> <p>Рецептуры приготовления хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе: структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;</p>
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить:

<p>Регулировку параметров и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Работу на технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий . Регулировку параметров качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями. Упаковку и маркировку готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>
<p>Демонстрировать понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p>
<p>Демонстрировать правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p>
<p>Определять дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей - характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивать соответствие выхода готовой продукции норме, оценивать соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</p>
<p>Выполнять работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;.</p>
<p>Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>