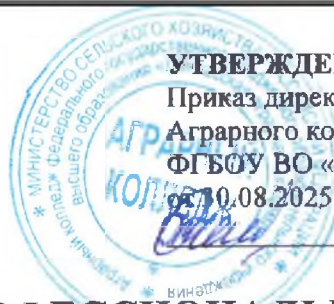


	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АТ-ОПОП 19.02.11	ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (ОПОП СПО) СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	



УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора
Аграрного колледжа
ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»
от 10.08.2025 г. № 631/25

доц. Т. В. Алексеева

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

для специальности среднего профессионального образования
**19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

Квалификация – Техник-технолог

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 (в редакции от 03.07.2024 г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Согласовано с предприятием-работодателем: ООО «УРОЖАЙ 77»	Н. И. Николаева
Разработчик	Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

г. Макеевка - 2025

Лист согласований

Основная профессиональная образовательная программа для специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по программе базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии на базе среднего общего образования разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 с изменениями и дополнениями) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 (в ред. От 03 июля 2024 г.).

Основная профессиональная образовательная программа для специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе среднего общего образования рассмотрена на заседании цикловой (предметной) комиссии общеобразовательных, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин (протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.), на заседании цикловой (предметной) комиссии агротехнологических дисциплин (протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.), на заседании Педагогического совета Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.).

Организация-разработчик: Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА».

Руководитель ОПОП СПО


(подпись)

Т. В. Алексеева
(Ф.И.О.)

Председатель цикловой
(предметной) комиссии
общеобразовательных,
гуманитарных и
естественнонаучных дисциплин


(подпись)

В. В. Белоусова
(Ф.И.О.)

Председатель цикловой
(предметной) комиссии
агротехнологических дисциплин


(подпись)

Л. П. Корж
(Ф.И.О.)

В настоящей основной профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена используются следующие сокращения:

ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» - федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Донбасская аграрная академия»;

Колледж, Аграрный колледж - Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОВД – основной вид деятельности;

ЦПК – цикловая (предметная) комиссия;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

КУГ – календарный учебный график;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ОП – общепрофессиональные дисциплины;

УД – учебная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДП(Р) - дипломный проект (работа).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.1. Общие положения.....	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
2.1. Квалификация и форма обучения.....	6
2.2. Объем и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2.3. Требования к абитуриенту.....	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:	6
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.	6
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:..	6
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты.....	9
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	12
5.1. Учебный план	12
5.2. Матрица компетенций (распределение общих и профессиональных компетенций)	20
5.3. Календарный учебный график.....	20
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	21
5.5. Рабочая программа воспитания	21
5.6. Рабочие программы дисциплин	21
5.7. Рабочие программы профессиональных модулей	23
5.8. Рабочие программы практик.....	24
5.9. Формы аттестации	24
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	25
6.1. Требования к оценочным материалам образовательной программы	25
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	26
7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО (ППССЗ).....	26
7.1. Кадровое обеспечение	26
7.2. Характеристика библиотечного фонда	30
7.3. Материально-техническое обеспечение	33
7.4. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие компетенций выпускников	34
8. УСЛОВИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	37
9. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	39
Приложение 1.....	41
Приложение 2.....	44
Приложение 3.....	49
Приложение 4.....	50
Приложение 5.....	61
Приложение 6.....	76

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) для специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по программе базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии на базе среднего общего образования, реализуется Аграрным колледжем федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (далее по тексту- Колледжем) в г. Макеевка.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 341 (ред. от 03 июля 2024 г.), рассмотрена и одобрена на заседании цикловой (предметной) комиссии агротехнологических дисциплин, протокол № 08/25 от 29.08.2025 г. по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план с календарным графиком учебного процесса, аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы практик и государственной итоговой аттестации, а также другие методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной программы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и сотрудников Колледжа.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

2. Закон Донецкой Народной Республики от 07.07.2015г. № 55-ІНС «Об образовании»;

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ред. от 03 июля 2024 г.);

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 11.10.2022 № 70461);

5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

9. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

10. Постановление правительства РФ от 11 октября 2023 года № 1678 «Об утверждении правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

11. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531)

12. Устав ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»;

13. Положение об Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»;

14. Локальные акты образовательной организации.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Квалификация и форма обучения

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Форма получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: заочная.

2.2. Объем и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

Объем получения среднего профессионального образования на базе среднего общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4464 академических часов.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по заочной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения составляет не более срока получения образования.

2.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или документ о среднем общем образовании.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

При разработке образовательной программы образовательная организация устанавливает направленность, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности, с учетом соответствующей ПОП.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		техник-технолог
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается профессия 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Наименование общей компетенции
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 правовой и 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

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

4.2. Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3.	
	ПК 4.4.	Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Осваивается профессия 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	ЛР 12

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умеющий пользоваться знаниями, в том числе по финансовой грамотности, и планирующий предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ЛР 16
Обладающий социально значимыми знаниями о правилах ведения экологического образа жизни, о нормах и традициях трудовой деятельности человека, о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.	ЛР 17
Относящийся бережно к своему здоровью и здоровью окружающих, ведущий здоровый образ жизни.	ЛР 18
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 19
Использующий приобретенные интеллектуальные и общие знания и умения в повседневной жизни.	ЛР 20
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 21
Планирующий и реализовывающий собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 22
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 23
Выполняющий трудовые функции в технологии продуктов питания из растительного сырья. Владеющий психологией общения, профессиональной этикой и этикетом.	ЛР 24
Обладающий востребованными надпрофессиональными компетенциями: инновационностью, предприимчивостью, коммуникативностью, солидарностью и эффективностью.	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Умеющий позиционировать себя в профессиональной	ЛР 26

деятельности, владеющий стратегиями и тактиками самопозиционирования для карьерного и личного роста.	
Готовый к постоянному повышению уровня профессионального образования, в том числе через самостоятельное образование в условиях современного профессионального контекста.	ЛР 27
Знающий и соблюдающий культуру личной безопасности.	ЛР 28

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
СГ.01 История России	ЛК 2, ЛК 3, ЛК 5, ЛК 6
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛК 2, ЛК 4, ЛК 5
СГ.03 Физическая культура	ЛК 2, ЛК 3, ЛК 6
СГ.04 Безопасность жизнедеятельности	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8
СГ.05 Основы финансовой грамотности	ЛК 1, ЛК 3
СГ. 06 Русский язык и культура речи	ЛК 1, ЛК 3
СГ. 07 Основы философии	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 4, ЛК 6
СГ. 08 Экологические основы природопользования	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
СГ. 09 Основы бережливого производства	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 7
СГ. 10 Психология общения	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 4, ЛК 6
ОП.01 Растениеводство	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.02 Инженерная графика	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.03 Техническая механика	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.04 Материаловедение	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛК 1, ЛК 2
ОП.06 Автоматизация технологических процессов	ЛК 1, ЛК 2
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛК 1, ЛК 2
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 9
ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.10 Охрана труда	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 7, ЛК 9
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.12 Прикладные компьютерные программы в профессиональной	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9

деятельности	
ОП.13 Пищевые и биологические активные добавки (БАД)	ЛК 1, ЛК 2
ОП.14 Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4
ОП.15 Организация хранения и контроль запасов сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.16 Физиология питания	ЛК 1, ЛК 2
ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 7
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9
ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Настоящий учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Аграрного колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (далее по тексту – Колледж) разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация и осуществление образовательной деятельности при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья регламентируется следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Закон Донецкой Народной Республики от 06.10.2023 № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённый приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341 (далее - ФГОС СПО), зарегистрированный в Минюсте России 10 июня 2022 г. № 68840;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован в Минюсте России 1 июня 2020 г. № 58531);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 № 19993);

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061;

- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования»;

- Положение об Аграрном колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» №246/01-3 от 04.05.2023 г., приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации №433 от 20.04.2023 г.);

- локальные акты Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Аграрным колледжем и обучающимися и(или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке приема граждан в Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», перевода обучающихся, отчисления из Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», восстановления в число обучающихся лиц, ранее отчисленных из Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке перевода обучающихся в другую образовательную организацию и из другой образовательной организации в Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о расписании учебных занятий в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о ведении Журнала учебных (аудиторных) занятий учебных групп обучающихся Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о защите персональных данных работников и обучающихся Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о режиме занятий в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года).

При составлении учебного плана учитывались:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Минобрнауки России от 14.04.2021 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической

подготовки» (утв. Минпросвещения России)»;

- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

- Рабочая программа воспитания;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

- Приказ Министерством образования Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведение их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ».

- Письмо министерства общего и профессионального образования РФ от 05.04.1999 г. № 16-52-59ин/16-13 «О рекомендациях по организации промежуточной аттестации студентов в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации ФИРО. Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

- Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08.11.2021 г. № 800.

При составлении учебного плана учитывались:

- Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96, Министерства образования и науки Российской Федерации N 134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан российской федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Минобрнауки России от 14.04.2021 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической

подготовки» (утв. Минпросвещения России)»;

- Рабочая программа воспитания;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Дата начала занятий по учебному плану – 1 сентября 2025 года, окончание

- 30 июня 2029 года. Время завершения обучения зависит от общей продолжительности обучения по специальности.

- норма учебной нагрузки обучающихся - 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия проводятся парами. Продолжительность учебного занятия - 1 час 20 минут.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 % от общего объема времени, отведённого на её освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план имеет следующую структуру:

- социально-гуманитарный цикл (СГ);

- общепрофессиональный цикл (ОП);

- профессиональный цикл (ПП);

и разделов:

- учебная практика (УП);

- производственная практика (ПП);

- промежуточная аттестация (ПА);

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена техник-технолог.

На каждый учебный год предусмотрены консультации 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определён с учетом ПОП СПО в основной таблице учебного плана.

Таблица 1 – Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических частях
Социально-гуманитарный цикл	554
Общепрофессиональный цикл	892
Профессиональный учебный цикл	2802
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464

Сроки получения СПО по ООП независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном учебных циклах образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинарское занятие, консультация), практическая подготовка и самостоятельная работа обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, для осуществления которой в рамках освоения указанных циклов для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании цикловой (предметной) комиссии.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- экзамен;
- экзамен по профессиональному модулю;
- зачёт;
- дифференцированный зачёт;
- курсовая работа;
- квалификационный экзамен;
- семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»).

По окончании каждого семестра по всем изучаемым дисциплинам, ПМ, МДК преподавателями выставляются семестровые оценки успеваемости студентов на основании оценок текущего контроля знаний, независимо от того, выносятся эти дисциплины на экзамен или нет.

Семестровые оценки за семестр по дисциплинам, которые не выносятся на экзамен, при переводе студентов на следующий курс, учитываются наравне с экзаменационными оценками.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях запланирована на 3 курсе (5 семестр).

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья запланирована на 4 курсе (7 семестр).

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра.

В соответствии с требованиями количество зачётов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс – 8 зачётов, 1 экзамен;
- 2 курс - 10 зачётов, 7 экзаменов;
- 3 курс - 4 зачёта, 7 экзаменов, курсовая работа;
- 4 курс – 9 зачётов, 3 экзамена, курсовая работа.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: СГ.01 История России, СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, СГ.03 Физическая культура, СГ.04 Безопасность жизнедеятельности, СГ.05 Основы финансовой грамотности, СГ.06 Русский язык и культура речи, СГ.09 Основы бережливого производства

В настоящем учебном плане общий объем дисциплины СГ.03 Физическая культура составляет 170 академических часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины Физическая культура с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Государственная итоговая аттестация включает два этапа:

1) Подготовка и проведение демонстрационного экзамена. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных производственных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей.

2) Подготовка и защита дипломного проекта (работы). Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На 2 курсе (3 семестр) в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья обучающимся выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца, с присвоением 3 разряда.

Практическая подготовка обучающихся осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

Практика является обязательным разделом ПОП СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Практическая подготовка реализуется путем проведения практических занятий или лабораторных, учебной и производственной практик.

Согласно ФГОС в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной

организацией в объёме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 37 % (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

В соответствии с ФГОС СПО на демонстрационный экзамен, выполнение и защиту дипломной работы (проекта) отводится 6 недель (216 часов), в том числе:

- на подготовку к демонстрационному экзамену – 2 недели (72 часа)
- на проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя (36 часов)
- на подготовку дипломной работы (проекта) – 2 недели (72 часа)
- на защиту дипломной работы (проекта) – 1 неделя (36 часов)

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе демонстрационного экзамена проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Студентам, прошедшим в полном объёме обучение и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлен в Приложении 1.

5.2. Матрица компетенций (распределение общих и профессиональных компетенций)

Матрица компетенций (распределение общих и профессиональных компетенций) по компонентам учебного плана специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по заочной форме обучения представлена в Приложении 2.

В матрице формируемых компетенций отображены планируемые результаты освоения ОПОП – перечень компетенций с указанием дисциплин, при освоении которых происходит их формирование.

5.3. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы включает в себя: наименование мероприятия; срок выполнения; ответственного исполнителя; планируемый результат. Календарный план воспитательной работы разрабатывается заместителем директора по учебно-воспитательной работе и утверждается директором Колледжа. Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 4.

5.5. Рабочая программа воспитания

Воспитание обучающихся при освоении образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в Колледже осуществляется на основе рабочей программы воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания. В разработке рабочих программ воспитания принимают участие совет обучающихся, совет родителей, а также представительные органы обучающихся (при их наличии).

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 5.

5.6. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочие программы дисциплин социально-гуманитарного учебного цикла:

1. Рабочая программа дисциплины СГ.01 История России

2. Рабочая программа дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3. Рабочая программа дисциплины СГ.03 Физическая культура

4. Рабочая программа дисциплины СГ.04 Безопасность жизнедеятельности

5. Рабочая программа дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности

6. Рабочая программа дисциплины СГ.06 Русский язык и культура речи

7. Рабочая программа дисциплины СГ.07 Основы философии

8. Рабочая программа дисциплины СГ.08 Экологические основы природопользования

9. Рабочая программа дисциплины СГ.09 Основы бережливого производства

Рабочие программы общепрофессионального цикла:

1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Растениеводство

2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Инженерная графика

3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническая механика

4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Материаловедение

5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств

6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Автоматизация технологических процессов

7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности

9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Охрана труда

11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

12. Рабочая программа дисциплины ОП.12 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

13. Рабочая программа дисциплины ОП.13 Пищевые биологические активные добавки (БАД)

14. Рабочая программа дисциплины ОП.14 Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья

15. Рабочая программа дисциплины ОП.15 Организация хранения и контроль запасов сырья

16. Рабочая программа дисциплины ОП.16 Физиология питания

Рабочая программа дисциплины включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины: определяет место дисциплины в структуре образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.

2. Структура и содержание дисциплины: определяют объем дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины.

3. Условия реализации дисциплины: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины: содержит результаты обучения, критерии оценки и методы оценки.

Аннотации рабочих программ дисциплин представлены в Приложении 6.

5.7. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей:

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля: определяет место профессионального модуля в структуре образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.

2. Структура и содержание профессионального модуля: определяют объем профессионального модуля, виды учебной работы, тематический план, содержание профессионального модуля.

3. Условия реализации профессионального модуля: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля: содержит код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля, критерии оценки и методы оценки.

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей представлены в Приложении 7.

5.8. Рабочие программы практик

Рабочие программы практик:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Рабочая программа производственной практики;
3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

Рабочая программа практики включает следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы практики: определяет цели и задачи практики, место практики в структуре образовательной программы, виды профессиональной деятельности, количество часов на освоение рабочей программы практики.

2. Результаты практики: определяет формирование общих и профессиональных компетенций.

3. Объем, структура и содержание практики: определяет объем времени, отводимый на проведение практики, сроки проведения практики, содержание учебного материала и виды работ.

4. Условия организации и проведения практики: определяет требования к руководителям практики, требования к документации для проведения практики, требования к материально-техническому обеспечению практики, требования к обучающимся, требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности, перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также прохождение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

5. Контроль и оценка результатов практики: определяют критерии оценивания промежуточной аттестации.

Аннотации рабочих программ практик представлены в Приложении 7.

5.9. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определены образовательной организацией.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).

Текущий контроль знаний представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме) и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств.

Количество экзаменов и дифференцированных зачетов в процессе промежуточной аттестации определяется учебным планом. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году, количество дифференцированных зачетов - 10.

Освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). (п. 2.9 в ред. Приказа Минпросвещения России от 01.09.2022 № 796).

Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта (работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена техник-технолог.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Требования к оценочным материалам образовательной программы

Фонды оценочных средств по образовательной программе для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья формируются из комплектов оценочных материалов текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают:

- Паспорт фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации: область применения, планируемые результаты освоения компетенций, Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; примерные темы дипломного проекта (работы), содержание заданий для обучающегося для выполнения дипломного проекта (работы).

- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы: требования к оформлению дипломного проекта (работы), критерии оценивания защиты дипломного проекта (работы).

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации прилагаются.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает методические материалы по всем учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом.

Методические материалы прилагаются.

7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО (ППССЗ)

7.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины (профессионального модуля). Для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих ОПОП по

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляет 100 процентов.

Доля научно-педагогических работников с высшим образованием, реализующих ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляет 100 процентов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: для реализации рабочей программы воспитания Колледж укомплектован квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителей директора, курирующих вопросы учебной работы, воспитательной работы, классных руководителей, преподавателей.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Квалификация педагогических работников Колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в т.ч. в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных и республиканских органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами Колледжа, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами.

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте Колледжа.

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности (обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одаренные, с отклоняющимся поведением), создаются особые условия.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор Аграрного колледжа	Ответственность за организацию воспитательной работы в Колледже
Заместитель директора (курирующий вопросы воспитательной работы)	Организация и реализация воспитательного процесса

Заместитель директора (курирующий вопросы учебной работы)	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Заместитель директора (курирующий вопросы практического обучения и проведения демонстрационных экзаменов)	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Классные руководители	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах

В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, работа направлена на установление сотрудничества педагогов, классного руководителя, педагога-психолога, родителей (законных представителей) обучающихся с целью устранения нарушенных функций, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально значимых качеств.

При организации воспитательного пространства работа направлена на создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим себе. Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности, и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволяет им получить социальные навыки, знания и умения, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями педагогический коллектив ориентируется на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учетом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности;
- формирование личности ребенка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;

- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения студентов с особыми образовательными потребностями и их сверстников с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приемов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и др. специалистами образовательной организации;

- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции, социальной и профессиональной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

- соответствия артефактов и процедур награждения укладу Колледжа, качеству воспитывающей среды, символике Колледжа;

- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений для всех обучающихся);

- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);

- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;

- привлечения к участию в системе поощрений родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей, сторонних организаций, их статусных представителей.

Поощрения студентов могут носить моральный и материальный характер.

- Основаниями для поощрения студентов является:

- высокие достижения в учебной деятельности, науке, спорте, творчестве;

- активное участие в социокультурной работе и в деятельности органов студенческого самоуправления Колледжа;

- отличная учеба;

- победа в международных, всероссийских, республиканских, городских конференциях, олимпиадах, семинарах, конкурсах, фестивалях и т.д.

В Колледже применяются следующие виды морального и материального поощрения:

- объявление благодарности в приказе директора;

- благодарственное письмо директора Колледжа родителям студента;

- размещение информации о достижениях студента на официальном сайте Колледжа;

- размещение информации о достижениях студента в СМИ;
- грамота Колледжа;
- награждение денежной премией или ценным подарком (для студентов, обучающихся за счет государственного бюджета).

Студенты, имеющие дисциплинарные взыскания, к поощрениям не представляются.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора, курирующим вопросы воспитательной работы. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчета в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом Колледжа, публикуются на официальном сайте Колледжа.

7.2. Характеристика библиотечного фонда

При реализации ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечивается доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП СПО (ППССЗ). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее по тексту - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданным за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, который состоит не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными

организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотека ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» укомплектована печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (профессиональному модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОП. В образовательной организации имеется электронная информационно-образовательная среда.

С целью оказания помощи обучающимся и преподавателям Колледжа сотрудники библиотеки проводят консультации и тренинги по методам и технологиям работы:

- со справочно-библиографическим аппаратом: электронным каталогом, аналитической росписью статей;
- с образовательными, научными ресурсами и базами данных удалённого доступа, размещенными в сети Интернет.

Проводятся индивидуальные и групповые консультации по правилам библиографирования различных видов документов, составления библиографических ссылок в соответствии с требованиями Системы стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.

Для расширения возможностей информационного обеспечения учебного процесса, научно-исследовательской деятельности Колледжа производится обслуживание по системе Межбиблиотечного абонементa (МБА).

ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена доступом в ЭБС «Лань» e.lanbook.com для ознакомления и использования учебной, профессиональной и научной литературы.

Также имеется возможность использования фонда учебной и научной литературы через электронно-библиотечную систему Znanium (<https://znanium.ru>).

Информационная база оснащена: бесплатным доступом к точке WF, Интернет-ресурсам, зоне «Облако» с представленными учебными и научными полнотекстовыми изданиями.

Для обеспечения библиотечными изданиями заключены:

- договор о творческом сотрудничестве с Коммунальным учреждением культуры «Централизованная библиотечная система г. Макеевки библиотека имени Аллы Беженовой» на обслуживание студентов на 2025-2026 гг.;
- договор с Коммунальным учреждением «Централизованная библиотечная система г. Макеевки» на обслуживание студентов на 2025-2026 гг.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (учебно-методический портал, справочно-информационный портал).

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда академии обеспечивают возможность доступа всех обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению, к электронным библиотечным системам возможен как с компьютеров ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», так и удаленно.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося.

Каждая учебная дисциплина, включенная в ОПОП, обеспечена учебно-методической документацией по всем видам занятий, формам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает обучающимся возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации библиотеки ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» и его подразделений, учебно-методической документации соответствующих цикловых (предметных) комиссий, а также к Интернет-ресурсам, современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Электронные образовательные ресурсы - Министерство образования и науки Российской Федерации:

<http://минобрнауки.рф/> - Федеральный портал «Российское образование»:

<http://www.edu.ru/> - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»:

<http://window.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов:

<http://school-collection.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов:

<http://fcior.edu.ru/> - ЭБС «Образовательная платформа ЮРАЙТ»:
<https://urait.ru/>

7.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, учитывающими требования ФГОС СПО с учетом ПОП.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и ФГОС СПО.

Занятия по циклам оснащены компьютерными классами, учебными стендами, мультимедиа проекторами, персональными компьютерами. Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- инженерной графики;
- материаловедения;
- агрономии;
- зоотехнии;
- товароведения сельскохозяйственной продукции;
- экологических основ природопользования;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- технической механики;
- механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии, стандартизации и оценки качества;
- технологий производства продукции растениеводства;
- технологий производства продукции животноводства;
- кормопроизводства;
- технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Мастерские:

- учебно-производственные.

Полигон:

- учебно-производственное хозяйство.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир (электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал.

Перечень оборудования каждого учебного кабинета (лаборатории, мастерской) приведен в паспорте учебного кабинета (лаборатории, мастерской).

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и/или мастерских Колледжа и требует наличия оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в соответствии с выбранной траекторией.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

7.4. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие компетенций выпускников

В Колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Одними из основных задач, определяемых Положением об Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», являются: воспитание у обучающихся чувства патриотизма, любви и уважения к национальным традициям и духовному наследию России, бережного отношения к репутации Колледжа; сохранение и преумножение нравственных, культурных и научных ценностей общества; распространение знаний среди населения, повышение его образовательного и культурного уровня; формирование у обучающихся гражданской позиции, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности.

Основной целью воспитания, осуществляемого в Колледже, является создание условий для самореализации личности выпускника академии в гармонии с самим собой и обществом. Именно достижение этой гармонии

является стратегическим направлением в воспитательной деятельности Колледжа.

В 2025-2026 учебном году в Колледже планируется обучать двадцать две учебных группы очной формы обучения и три - заочной. За каждой группой приказом ректора ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» закреплен классный руководитель учебной группы. Существенной особенностью воспитательного процесса является то, что классные руководители ведут учебную группу на протяжении всего периода обучения студентов в Колледже.

При планировании своей работы классные руководители ориентируются на специфику студенческой группы, тем самым выбирая формы и методы работы со студентами. В планах отражаются традиции Колледжа, социальные запросы общества, тематическая направленность каждого учебного года.

На заседаниях цикловых (предметных) комиссий, Педагогического совета Колледжа рассматриваются актуальные вопросы воспитания и обучения студентов, решаются вопросы по применению системы наказания и поощрения, оказывается оперативная педагогическая помощь.

Тематические классные часы проводятся согласно индивидуальным планам работы классного руководителя, в которых отражается работа с активом группы, индивидуальная работа со студентами, взаимодействие с родителями. Всю проделанную работу классные руководители отражают в итоговых годовых отчетах.

Рабочая программа воспитания в Колледже реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

- гражданское воспитание – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного

отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- профессионально-трудовое воспитание – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и др. людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учетом личностных интересов и общественных потребностей.

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022г. №809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020г. №304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения

программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в т.ч. с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

8. УСЛОВИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Адаптивная физическая культура», «Адаптивные информационные технологии».

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся

Образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц

**9. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОПОП ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Неделя	Семестр 2										Неделя	Итого за курс										Неделя
			Контроль	Академических часов							Контроль	Контроль		Академических часов							Контроль	Контроль	Академических часов							Контроль					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс			СР		Конт роль	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.		Лек	Лаб	Пр	Конс	
ИТОГО (с факультативами)				220								17		292								24		512								41			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				220										292										512											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			12,95										9,34										11,15											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																		
	Аудиторная нагрузка			1,42										0,92										1,17											
	Во взаимодействии с преподавателем			1,42										0,92										1,17											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				220	24	16		8		196			292	30	16		14		262			512	54	32		22		458							
1	СГ.01	История России	ДЗ	48	6	6				42			нет									ДЗ	48	6	6			42							
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ИО	26	4			4		22			ДЗ	46	6		6		40			ИО, ДЗ	72	10			10		62						
3	СГ.03	Физическая культура	ИО	34	4			4		30			ИО	48	4		4		44			ИО, ИО	82	8			8		74						
4	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	нет										ДЗ	68	8	4	4		60			ДЗ	68	8	4		4		60						
5	СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	32	4	4				28			нет									ДЗ	32	4	4			28							
6	СГ.06	Русский язык и культура речи	нет										ДЗ	36	4	4			32			ДЗ	36	4	4			32							
7	СГ.07	Основы философии	ДЗ	48	2	2				46			нет									ДЗ	48	2	2			46							
8	СГ.08	Экологические основы природопользования	нет										ЭКЗ	48	4	4			44			ЭКЗ	48	4	4			44							
9	СГ.09	Основы бережливого производства	ДЗ	32	4	4				28			нет									ДЗ	32	4	4			28							
10	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	нет										ДЗ	46	4	4			42			ДЗ	46	4	4			42							
ПРАКТИКИ		(План)																																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																	
	ГИА_01	Демонстрационный экзамен	нет										нет																						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			4 ДЗ										4 ДЗ, 1 ЭКЗ										8 ДЗ, 1 ЭКЗ												
КАНИКУЛЫ													2											9											11

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3								Неделя	Контроль	Семестр 4								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя
				Академических часов										Академических часов										Академических часов								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	
ИТОГО (с факультативами)				564								17		756								24		1320								41
ИТОГО по ОП (без факультативов)				564										756										1320								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		32,8										34,84										33,82								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																														
		Аудиторная нагрузка		3,84										3,74										3,79								
		Во взаимодействии с преподавателем		3,84										3,74										3,79								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				492	46	42		4		446			756	78	74		4		678			1248	124	116		8		1124				
1	СГ.03	Физическая культура	ИО	28	4			4		24		ИО	28	4			4		24		ИО, ИО	56	8			8		48				
2	ОП.01	Растениеводство	ИО	36	4	4				32		ДЗ	50	6	6			44		ИО, ДЗ	86	10	10				76					
3	ОП.02	Инженерная графика	ИО	38	4	4				34		ИОТ								ИО	38	4	4				34					
4	ОП.03	Техническая механика	ДЗ	40	4	4				36		ИОТ								ДЗ	40	4	4				36					
5	ОП.04	Материаловедение	ДЗ	40	4	4				36		ИОТ								ДЗ	40	4	4				36					
6	ОП.05	Процессы и аппараты пищевых производств	ЭКЗ	86	6	6				80		ИОТ								ЭКЗ	86	6	6				80					
7	ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ЭКЗ	80	6	6				74		ИОТ								ЭКЗ	80	6	6				74					
8	ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	48	4	4				44		ИОТ								ДЗ	48	4	4				44					
9	ОП.10	Охрана труда	ИОТ									ИО	42	4	4			38		ИО	42	4	4				38					
10	ОП.13	Пищевые и биологически активные добавки (БАД)	ИОТ									ЭКЗ	72	8	8			64		ЭКЗ	72	8	8				64					
11	ОП.14	Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья	ИОТ									ЭКЗ	72	8	8			64		ЭКЗ	72	8	8				64					
12	ОП.15	Организация хранения и контроль запасов сырья	ИОТ									ЭКЗ	72	8	8			64		ЭКЗ	72	8	8				64					
13	ОП.16	Физиология питания	ИОТ									ИО	48	4	4			44		ИО	48	4	4				44					
	ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях											372	36	36			336			372	36	36				336					
14	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ИОТ									ДЗ	96	12	12			84		ДЗ	96	12	12				84					
15	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян	ИОТ									ДЗ	96	8	8			88		ДЗ	96	8	8				88					
16	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ИОТ									ДЗ	96	8	8			88		ДЗ	96	8	8				88					
17	МДК.01.04	Технология и организация производства растительный масел, жиров и жиросамителей	ИОТ									ДЗ	84	8	8			76		ДЗ	84	8	8				76					
	ПМ.04	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			168	82	10		72	86											168	82	10		72	86						
19	МДК.04.01	Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ЭКЗ	96	10	10				86		ИОТ								ЭКЗ	96	10	10				86					
20	ПМ.04.02(К)	Квалификационный экзамен	ЭКЗ									ИОТ								ЭКЗ												
ПРАКТИКИ			(План)		72	72			72		2										72	72			72			2				
21	УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	36	36				36		1	ИОТ								ДЗ	36	36			36			1				
22	ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	36	36				36		1	ИОТ								ДЗ	36	36			36			1				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																													
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				5 ДЗ, 4 ЭКЗ									5 ДЗ, 3 ЭКЗ									10 ДЗ, 7 ЭКЗ										
КАНИКУЛЫ												2										9										11

			Семестр 5									Семестр 6									Итого за курс											
№	Индекс	Наименование	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя			
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР			Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс			СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр		Конс	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				692								17		864								24		1556								41
ИТОГО по ОП (без факультативов)				692										864										1556								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36										36										36								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																														
		Аудиторная нагрузка		3,67										4,72										4,2								
		Во взаимодействии с преподавателем		3,67										4,72										4,2								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				548	52	50		2		496			576	66	64		2		510			1124	118	114		4		1006				
1	СГ.03	Физическая культура	ИО	18	2				2		16			ИО	14	2			2		12			ИО, ИО	32	4			4		28	
	ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		354	168	24			144		186			360	298	10			288		62				714	466	34		432		248	
2	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ЭКЗ	96	10	10					86			нет										ЭКЗ	56	6	6				50	
3	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и есмья на автоматизированных технологических линиях.	ЭКЗ	92	10	10					82			нет										ЭКЗ	52	6	6				46	
4	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ИО	24	4	4					20			ЭКЗ	72	10	10			62				ИО, ЭКЗ	96	14	14				82	
5	МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ЭКЗ	78	8	8					70			нет										ЭКЗ	78	8	8				70	
6	ПМ.01.01(К)	Курсовая работа по ПМ.01	нет											ДЗ										ДЗ								
7	ПМ.01.02(К)	Экзамен по ПМ.01	нет											ЭКЗ										ЭКЗ								
	ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		240	18	18					222			232	28	28				204					472	46	46				426	
8	МДК.02.01	Производственно-технологический контроль	ИО	240	18	18					222			ЭКЗ	46	10	10			36				ИО, ЭКЗ	286	28	28				258	
9	МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	нет											ЭКЗ	186	18	18			168				ЭКЗ	186	18	18				168	
	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения												258	26	26			232					258	26	26				232		
10	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	нет											ДЗ	258	26	26			232				ДЗ	258	26	26				232	
ПРАКТИКИ		(План)		144	144			144			4		288	288			288			8			432	432			432				12	
13	УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	144	144			144			4	нет											ДЗ	144	144			144			4	
14	ПП.01.01	Производственная практика	нет										ДЗ	288	288			288			8	ДЗ	288	288			288				8	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			1 ДЗ, 3 ЭКЗ									3 ДЗ, 4 ЭКЗ									4 ДЗ, 7 ЭКЗ											
КАНИКУЛЫ												2										9										11

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического Совета
Аграрного колледжа
ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»
и рекомендовано к утверждению
протоколом № 08/25 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
Аграрного колледжа
ФГБОУ ВО «Донбасская
аграрная академия»
от 30 августа 2025 года № 631/25
Директор  Т.В. Алексеева



МАТРИЦА

СООТВЕТСТВИЯ ОБЩИХ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ АГРАРНОГО КОЛЛЕДЖА ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения: заочная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования
Год начала подготовки (по учебному плану): 2025
Профиль: естественно-научный
Образовательный стандарт утверждён приказом
Минпросвещения РФ № 341 от 18.05.2022 г.

Макеевка – 2025

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ								
СГ	Социально-гуманитарный цикл.									
СГ.01	История России		ОК.02	ОК.03		ОК.05	ОК.06			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ОК.02		ОК.04	ОК.05				ОК.09
		ПК.1.2	ПК.2.2	ПК.3.1						
СГ.03	Физическая культура		ОК.02	ОК.03			ОК.06			
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК.01		ОК.03						
СГ.06	Русский язык и культура речи	ОК.01		ОК.03						
СГ.07	Основы философии	ОК.01	ОК.02		ОК.04		ОК.06			
СГ.08	Экологические основы природопользования	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3						
СГ.09	Основы бережливого производства	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл									
ОП.01	Растениеводство	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
		ПК.1.3								
ОП.02	Инженерная графика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04					
		ПК.1.1	ПК.1.2							
ОП.03	Техническая механика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04					
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.3.1	ПК.3.2					
ОП.04	Материаловедение	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4				
ОП.05	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК.01	ОК.02							
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК.01	ОК.02							
		ПК.1.2	ПК.3.2							
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК.01	ОК.02							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04					ОК.09
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
		ПК.1.2	ПК.2.2							
ОП.10	Охрана труда	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05		ОК.07		ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.2	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.3			

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04					
		ПК.1.1	ПК.4.4							
ОП.12	Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности в	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
ОП.13	Пищевые и биологически активные добавки (БАД)	ОК.01	ОК.02							
		ПК.3.1	ПК.3.2							
ОП.14	Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04					
		ПК.4.1	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.3					
ОП.15	Организация хранения и контроль запасов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07		ОК.09
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3						
ОП.16	Физиология питания.	ОК.01	ОК.02							
П.00	Профессиональные модули									
ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
УП.01	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					
ПП.01	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.2.2					

ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
МДК.02.01	Производственно-технологический контроль	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
УП.02	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
ПП.02	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04			ОК.07		
		ПК.3.1	ПК.3.2							
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.4.5			
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ОК.01	ОК.02		ОК.04					
		ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.5						
УП.03	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.4.5			
ПП.03	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.4.5			
ПМ.04	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3						
МДК.04.01	Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.5					
УП.04	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.5					
ПП.04	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.5					
ПДП	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09

	(преддипломная)	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.5					
ГИА	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.3.1	ПК.3.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.5
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.3.1	ПК.3.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.5
ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы).	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.05	ОК.07	ОК.08	ОК.09
		ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.2.1	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.5

Приложение 3

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ К 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

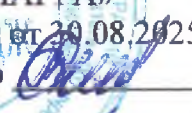
Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь			Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март			30 - 5	Апрель			27 - 3	Май			Июнь			29 - 5	Июль			27 - 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
I																		К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Самостоятельное изучение	17	23	40	13	22	35	11	14	25	4	14	18	118
У	Учебная практика	0	0	0	1	0	1	4	0	4	4	1	5	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	0	1	0	1	0	8	8	8	2	10	19
Э	Лабораторно-экзаменационная сессия	0	1	1	2	2	4	2	2	4	1	1	2	11
Г	Государственная итоговая аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2	0	2	35
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

Приложение 4

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РПВ- 25	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на период 2025-2026 учебный год	


УТВЕРЖДЕНО:
 Приказ директора
 Аграрного колледжа ФГБОУ
 ВО «ДОНАГРА»
 № 631/25 от 29.08.2025 г.
 Директор  Т.В. Алексеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
 по основной профессиональной образовательной программе среднего
 профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология
 продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 (в редакции от 03.07.2024 г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Согласовано с председателем Студенческого совета Кашпор В. А.	
Согласовано с председателем родительского комитета Матюхова А. В.	
Разработчик	Яковенко С.С., заместитель директора по учебно-воспитательной работе Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», специалист

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Программа воспитания обучающихся Аграрного колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (далее по тексту – Колледжа) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	- Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 17.02.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023); - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утв. Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341 (ред. от 03.07.2024 г.)); - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; - Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; - Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; - Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; - Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; - Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; - распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; - распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р «Об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года»; - приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 «Об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

	- приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания - личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике.
Сроки реализации программы	Срок реализации программы воспитания определяется сроком реализации ППССЗ и составляет 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, кураторы, преподаватели, педагог-организатор

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 17.02.2023 г.) «воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

В основе личностных результатов лежат требования Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические	ЛР 13

принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умеющий пользоваться знаниями, в том числе по финансовой грамотности, и планирующий предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ЛР 16
Обладающий социально значимыми знаниями о правилах ведения экологического образа жизни, о нормах и традициях трудовой деятельности человека, о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.	ЛР 17
Относящийся бережно к своему здоровью и здоровью окружающих, ведущий здоровый образ жизни.	ЛР 18
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 19
Использующий приобретенные интеллектуальные и общие знания и умения в повседневной жизни.	ЛР 20
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 21
Планирующий и реализовывающий собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 22
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 23
Выполняющий трудовые функции в технологии продуктов питания из растительного сырья. Владеющий психологией общения, профессиональной этикой и этикетом.	ЛР 24
Обладающий востребованными надпрофессиональными компетенциями: инновационностью, предприимчивостью, коммуникативностью, солидарностью и эффективностью.	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Умеющий позиционировать себя в профессиональной деятельности, владеющий стратегиями и тактиками самопозиционирования для карьерного и личного роста.	ЛР 26
Готовый к постоянному повышению уровня профессионального образования, в том числе через самостоятельное образование в условиях современного профессионального контекста.	ЛР 27
Знающий и соблюдающий культуру личной безопасности.	ЛР 28

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
СГ.01 История России	ЛК 2, ЛК 3, ЛК 5, ЛК 6
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛК 2, ЛК 4, ЛК 5
СГ.03 Физическая культура	ЛК 2, ЛК 3, ЛК 6
СГ.04 Безопасность жизнедеятельности	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8
СГ.05 Основы финансовой грамотности	ЛК 1, ЛК 3
СГ. 06 Русский язык и культура речи	ЛК 1, ЛК 3
СГ. 07 Основы философии	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 4, ЛК 6
СГ. 08 Экологические основы природопользования	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
СГ. 09 Основы бережливого производства	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 7
СГ. 10 Психология общения	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 4, ЛК 6
ОП.01 Растениеводство	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.02 Инженерная графика	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.03 Техническая механика	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.04 Материаловедение	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛК 1, ЛК 2
ОП.06 Автоматизация технологических процессов	ЛК 1, ЛК 2
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛК 1, ЛК 2
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 9
ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.10 Охрана труда	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 7, ЛК 9
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.12 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.13 Пищевые и биологические активные добавки (БАД)	ЛК 1, ЛК 2
ОП.14 Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3. ЛК 4
ОП.15 Организация хранения и контроль запасов сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 9
ОП.16 Физиология питания	ЛК 1, ЛК 2

ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9
ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 7
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9
ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ЛК 1, ЛК 2, ЛК 3, ЛК 4, ЛК 5, ЛК 6, ЛК 7, ЛК 8, ЛК 9

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися Колледжа личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, среди которых ведение портфолио обучающегося и использование профессиональных методик психолого-педагогической диагностики.

Оценка личностных результатов осуществляется на основе следующих критериев:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;
- наличие умения ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств;
- содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации;
- осознание значимости системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной деятельности Колледжа направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию обучающихся в контексте реализации образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Сопровождение обучающихся из категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляют в Колледже штатный социальный педагог. Преподаватели Колледжа получают систематическое консультирование по образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Преподаватели и мастера производственного обучения систематически принимают участие в семинарах, научно-практических конференциях по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные корпуса Колледжа оснащены системой оповещения и сигнализации.

Проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Создаваемая электронная библиотека методических пособий позволяет обучающимся и другим заинтересованным лицам пользоваться методическими разработками. Разрабатываются учебно-методические ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов. Учебные материалы представлены электронными версиями учебников, учебных пособий и дидактических материалов.

В техникуме реализуется порядок освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании соблюдения принципов здоровьесбережения. Обучение инвалидов осуществляется в общих группах. Сочетаются индивидуальные и коллективные формы работы. Используются методы обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности в Колледже и имеющимися в нём ресурсами.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания в Колледже функционирует штаб воспитательной работы, в который входят: директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-методической работе, заместитель директора по учебно-практической деятельности и проведению демонстрационных экзаменов, председатель студенческого совета, социальный педагог. Также привлекаются преподаватели, мастера производственного обучения, сотрудники Колледжа и иные лица, обеспечивающие работу кружков, клубов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Инфраструктура и материально-техническое обеспечение воспитательной деятельности предусматривает возможность:

- проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга

и общения обучающихся, группового просмотра видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;

- художественного творчества, реализации художественно-оформительских проектов;
- систематических занятий физической культурой и спортом, проведения спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиа-ресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Колледж имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием:

- спортивные сооружения;
- помещение для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством (актовый зал);
- помещение для работы психолого-педагогической службы;
- объект социокультурной среды (библиотека, комната духовно-нравственного воспитания).

Номенклатура объектов инфраструктуры, площади помещений, оборудование, режим их работы для внеучебной деятельности соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение реализации рабочей программы воспитания направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к информации, связанной с реализацией программы, организацией воспитательного процесса и условиями его осуществления.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- размещение локальных документов Колледжа по организации воспитательной деятельности, в том числе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на учебный год в установленные сроки;
- информирование о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- наполнение сайта Колледжа информацией о воспитательной деятельности;

- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, социальных партнеров и общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы в Колледже имеет в своей инфраструктуре учебные кабинеты с компьютерами и ноутбуками с доступом в сеть Интернет.

С целью результативности взаимодействия с обучающимися, оперативности ознакомления их с ожидаемыми результатами, для создания возможности ситуативной коррекции календарного плана событий в течение учебного года, организации внесения предложений, касающихся конкретных активностей, в рамках которых можно получить требуемый опыт и которые востребованы обучающимися Колледжа организуется создание информационного инструмента - группы в социальной сети «ВКонтакте», позволяющей согласовывать активности, проводить опросы, отражающие динамику формирования личностных результатов и профессионально значимых качеств.

Приложение 5

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-КПВР- 25	КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на период 2025-2026 учебный год	



КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по основной профессиональной образовательной программе среднего
профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Технический
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 (в редакции от 03.07.2024 г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Заочная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Согласовано с председателем Студенческого совета Кашпур В. А.	
Согласовано с председателем родительского комитета Матюхова А. В.	
Разработчик	Яковенко С. С., заместитель директора по учебно-воспитательной работе Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», специалист

В ходе планирования воспитательной деятельности в Колледже учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях проводимых

- на уровне Российской Федерации, в том числе:

«Россия - страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Российское движение детей и молодёжи «Движение первых»;

*цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» <https://razgovor.edsoo.ru/> ;

- на уровне Донецкой Народной Республики;

- отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Ответственные
СЕНТЯБРЬ			
01.09.2025	Еженедельная церемония поднятия государственного флага Российской Федерации и исполнение гимна	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
01.09.2025	Внеурочное занятие «Разговоры о важном» (каждый понедельник)	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
01.09.2025	Торжественное посвящение первокурсников в студенты Аграрного колледжа	Студенты I курса	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
01.09.2025	Ознакомление студентов нового набора с Положением об Аграрном колледже и Правилами внутреннего распорядка	Студенты I курса	Классные руководители
02.09.2025	День окончания Второй мировой войны. «Уроки Победы»	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
04.09.2025г.	День солидарности в борьбе с терроризмом. Видеопрезентация «Будущее без терроризма, терроризм без будущего»; Классные часы «Нет террору». Проведение Инструктажа №1 по действиям при возникновении угрозы террористических актов	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
До 05.09.2025	Собеседование с председателем родительского комитета Колледжа о совместном плане действий на 2025-2026 учебный год	Родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
06.09.2025	День освобождения Макеевки от немецко-фашистских оккупантов	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
08.09.2025	213 лет со дня Бородинского сражения	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители

08.09.2025	Участие студентов в мероприятиях, посвященных Дню освобождения Донбасса от немецко-фашистских захватчиков	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
08-10.09.2025	Единый диктант к Международному дню грамотности	Студенты I курса	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
10.09.2025	День картофеля в России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, классные руководители
11.09.2025	Беседа студентов группы риска с начальником ПДН ОП №4 УМВД РФ «Макеевское» по недопущению правонарушений, связанных с хранением, распространением и употреблением ПАВ	Студенты группы риска	Заместитель директора по УВР, классные руководители
12.09.2025	Общее собрание родителей студентов I курса. Ознакомление родителей: - с Положением об Аграрном колледже, Правилами внутреннего распорядка, традициями Колледжа, со спецификой работы Колледжа; - с нормативными документами об ответственности родителей за обучение и воспитание детей; - с графиком учебного процесса; - с требованиями ко внешнему виду обучающихся; - с информацией о соблюдении правил охраны труда и безопасности жизнедеятельности; - с информацией об организации питания обучающихся	Родители (законные представители) обучающихся	Администрация
12.09.2025	Классные родительские собрания по теме «Трудности адаптации студентов-первокурсников к новым условиям обучения и воспитания». Выборы родительского комитета группы	Родители (законные представители) обучающихся	Классные руководители
14.09.2025	Международный день памяти жертв фашизма. Урок мужества	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
15-21.09.2025	Всероссийская неделя безопасности дорожного движения (по отдельному плану)	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
19.09.2025	Акция «Я за мир!» к	Студенты I-IV	Заместитель директора

	Международному дню мира и Всемирному дню русского единения	курсов, волонтеры	по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
20.09.2025	День лука	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
21.09.2025	День работников леса	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
22.09 – 26.09.2025	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, социальный педагог
30.09.2025	Участие студентов в мероприятиях, посвященных Дню воссоединения Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей в Российскую Федерацию	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
Сентябрь	Консультации по вопросам адаптации студентов I курса	Родители (законные представители) обучающихся	Классные руководители
Сентябрь	Разработка и размещение на сайте Колледжа рекомендаций для родителей «Как помочь студенту-первокурснику рационально организовать свое рабочее время?»	Родители (законные представители) обучающихся	Классные руководители
В течение года	Работа Совета профилактики	Студенты I-IV курсов, родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение года	Индивидуальные беседы по предупреждению правонарушений среди обучающихся	Родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение года	Привлечение социальных партнеров и родителей обучающихся к профориентационной работе: ознакомление с профессиями, организация экскурсий на предприятия города,	Студенты I-IV курсов	Администрация, преподаватели

	профконсультации		
В течение года	Консультирование родителей обучающихся, у которых выявлены проблемы в обучении	Родители (законные представители) обучающихся	Администрация, классные руководители, преподаватели
В течение года	Индивидуальные беседы с родителями обучающихся, имеющих низкий уровень учебных достижений	Родители (законные представители) обучающихся	Администрация, классные руководители, преподаватели
ОКТАБРЬ			
01.10.2025	Национальный день капусты	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
02.10.2025	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
03.10.2025	Всероссийский открытый урок «ОБЖ», приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватель ОБЖ
03.10.2025	130 лет со дня рождения С. А. Есенина	Студенты I-IV курсов	Преподаватели литературы, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
04-10.10.2025	Мероприятия, посвященные Дню защиты животных	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
09.10.2025	Всероссийский День чтения	Студенты I-IV курсов	Преподаватели литературы, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
10.10.2025	Видео-лекция «Алкоголизм – шаг в бездну» ко Всемирному дню борьбы с алкоголизмом	Студенты I-IV курсов	Преподаватели русского языка и литературы, классные руководители
10.10.2025	Заседание родительского комитета (РК) Колледжа по вопросам: - цели и задачи РК на 2025_2026 учебный год; - распределение обязанностей между членами РК; - ознакомление с нормативной базой, в т.ч. с: приказом МОН ДНР от 18.05.2015 №	Родители (законные представители) обучающихся	Администрация, классные руководители

	165 «О недопущении сборов родительских взносов на материально-техническое обеспечение образовательных учреждений»; - приказом Министерства образования и науки РФ от 09.09.2015 №ВК-2227/08 «О недопущении незаконных сборов денежных средств»		
12.10.2026	День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	Студенты I-IV курсов	Администрация, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
13-17.10.2025	Информационные пятиминутки «Мошенникам скажи нет!»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
17.10.2025	Мероприятия ко Дню отца в России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
20.10.2025	Встреча с врачом-гинекологом «Спасибо за жизнь» с целью профилактики прерываний беременности	Девушки I-II курса	Заместитель директора по УВР, классные руководители
21.10.2025	Всемирный день яблока	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
22.10.2025	Литературный праздник «Белые журавли» (к Дню памяти погибших в сражениях)	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
22.10.2025	155 лет со дня рождения И. А. Бунина	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
В течение месяца	Встреча с ветеранами боевых действий и участниками СВО	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
НОЯБРЬ			
03.11.2025	День народного единства	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
05.11.2025	Беседа со студентами, состоящими на внутреннем учете в Колледже, о недопущении экстремистских	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители,

	проявлений в молодежной среде.		социальный педагог
В течение месяца	Благотворительная акция по сбору средств личной гигиены для участников СВО	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
07.11.2025	День согласия и примирения	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
10.11.2025	День тракториста	Студенты I-II курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
11.11.2025	Конкурс информационных листовок «Идей прекрасных шквал...» ко Всемирному Дню науки за мир и развитие	Студенты III-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
12.11.2025	Синичкин день	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
13.11.2025	Всемирный день доброты	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
14.11.2025	Международный день толерантности	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
14.11.2025	Акция «В мире крепче дружбы нет, чем студенческий совет»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
14.11.2025	Дебют первокурсника «Они студентами были...» (к Международному Дню студента)	Студенты I курса	Заместитель директора по УВР, классные руководители
17-21.11.2025	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
20.11.2025	Международный день отказа от курения	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
20.11.2025	Всероссийский день правовой помощи детям	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
21.11.2025	Беседа «Драка: самооборона или преступление»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели юридических дисциплин
26.11.2025	Неделя психологии	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
28.11.2025	145 лет со дня рождения А. А. Блока	Студенты I-IV	Заместитель директора

		курсов	по УВР, классные руководители
30.11.2025	День Государственного герба РФ	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
30.11.2025	День матери в России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
30.11.2025	Всемирный день домашних животных	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
ДЕКАБРЬ			
01.12.2025	Всемирный день борьбы со СПИДом	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
03.12.2025	День неизвестного солдата	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
03.12.2025	Благотворительная акция к Международному Дню инвалидов	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
05.12.2025	Акция «Носи и гордись»: ко Дню георгиевской ленты	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
08-12. 12.2025	Неделя прав человека	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
09.12.2025	День героев Отечества	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
09.12.2025	Международный день борьбы с коррупцией	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
12.12.2025	День Конституции РФ	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
15.12.2025	Заседание родительского комитета (РК) Колледжа по вопросам: - безопасность жизнедеятельности студентов (профилактика вирусных заболеваний, предупреждение травматизма); - организация отдыха студентов на зимних каникулах.	Родители (законные представители) обучающихся	Классные руководители
19.12.2025	Социальный проект «Подари ребенку праздник» (организация новогоднего утренника)	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
23.12.2025	Беседа, посвященная профилактике насилия в семье и подростковой среде	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
24.12.2025	Разработка и размещение на сайте Колледжа памятки родителям о	Родители (законные	Инженер по охране труда, преподаватель

	соблюдении безопасности жизнедеятельности студентами во время новогодних и рождественских праздников, зимних каникул	представители) обучающихся	охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ЯНВАРЬ			
15.01.2025	День зимующих птиц в России	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
16.01.2026	Классные родительские собрания по теме «Итоги успеваемости студентов в I семестре 2025-2026 учебного года»	Родители (законные представители) обучающихся	Классные родительские собрания по теме «Итоги успеваемости студентов в I семестре 2025-2026 учебного года»
23.01.2026	Фотоконкурс «Моя студенческая юность»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
25.01.2026	День российского студенчества. Татьянин День.	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
26.01.2026	Международный день без Интернета	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
27.01.2026	День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) - День памяти жертв Холокоста. Урок памяти «Ничто нельзя забыть!»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
27.01.2026	80 лет со дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. Урок мужества «Город в стальном кольце». Акция «Блокадный хлеб».	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
ФЕВРАЛЬ			
02.02.2026	День воинской славы России – День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве. Уроки воинской славы России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
03.02.2026	День борьбы с ненормативной лексикой	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
08.02.2026	День российской науки	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
10.02.2026	День памяти А. С. Пушкина	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
11.02.2026	132 лет со дня рождения российского писателя В.И. Бианки	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
14.02.2026	Международный день книгодарения	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
15.02.2026	День памяти о россиянах, исполняющих служебный долг за	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные

	пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из Республики Афганистан. Митинг в сквере воинов- интернационалистов. Вечер памяти «Только память не знает покоя...»		руководители
20.02.2026	Гулянье «Широкая Масленица»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
21.02.2026	Международный день родного языка	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
23.02.2026	День защитника Отечества	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
25.02.2026	Беседа о последствиях ложных сообщений о готовящихся террористических актах	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение месяца	Тренинг «Успешное резюме: как заинтересовать работодателя»	Студенты III-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
МАРТ			
01.03.2026	Международный день борьбы с наркоманией	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
01.03.2026	Всемирный день гражданской обороны	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
08.03.2026	Международный женский день	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
16-22.03.2026	Всероссийская неделя финансовой грамотности	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
18.03.2026	День воссоединения Крыма с Россией	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
21.03.2026	Всемирный день поэзии	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
27.03.2026	Всемирный день театра	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
28.03.2026	Акция «Я помогаю победить туберкулез»: ко Всемирному дню борьбы с туберкулезом	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
30.03.2026	День защиты земли	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение месяца	Профориентационная образовательная акция «Открытый колледж»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
АПРЕЛЬ			

01.04.2026	День смеха	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
01.04.2026	217 лет со дня рождения писателя Н.В. Гоголя	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
01.04.2026	Международный день птиц	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
02.04.2026	Международный день детской книги	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка и литературы
05.04.2026	Международный день нравственности	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
12.04.2026	Всемирный день авиации и космонавтики. 65 лет со дня запуска первого полета человека в космос	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
19.04.2026	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Урок памяти «Не забудем о ценности жизни!»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
22.04.2026	Всемирный день земли	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
23.04.2026	День перца	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
24.04.2026	Акция «Мир без насилия»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
28.04.2026	Всемирный день охраны труда	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
30.04.2026	Весенний день древонасаждения	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение недели	Информационный час «Место подвига – Чернобыль!»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение месяца	Ярмарка вакансий «Молодежи - гарантию трудоустройства!»	Студенты III-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
МАЙ			
01.05.2026	Участие студентов в городских и республиканских мероприятиях, посвященных празднику весны и труда	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители

02.05.2026	297 лет со дня рождения российской императрицы Екатерины II	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение недели	Международная патриотическая акция в поддержку чтения детей «Читаем детям о Великой Отечественной войне»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
07.05.2026	Единый урок мужества «Мы будем чтить ваш подвиг вечно!»: ко Дню Победы и Дню Республики	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
07.05.2026	Смотр-конкурс военно-патриотической песни «Нас песня к Победе вела!»: ко Дню Победы в ВОВ	Студенты I курса	Заместитель директора по УВР, классные руководители
09-11.05.2026	Участие студентов в городских и республиканских мероприятиях, посвященных Дню Победы и Дню Республики	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
11.05.2026	Акция «Слава тебе, победитель Солдат!»: ко Дню Республики	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение недели	Экологический субботник «Зеленая весна»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
15.06.2026	Акция «Фотография моей семьи» к Международному дню семьи	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
15.06.2026	Заседание родительского комитета (РК) Колледжа по вопросам: - безопасность жизнедеятельности студентов (профилактика вирусных заболеваний, предупреждение травматизма); - организация отдыха студентов на летних каникулах; - выполнение приказа МОН ДНР от 18.05.2015 № 165 «О недопущении сборов родительских взносов на материально-техническое обеспечение образовательных учреждений»; приказа Министерства образования и науки РФ от 09.09.2015 №ВК-2227/08 «О недопущении незаконных сборов денежных средств»	Родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
18.05.2026	Экскурсии в музеи ДНР (Международный день музеев)	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
22.05.2026	Беседа, посвященная профилактике распространения идеологии нацизма	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
24.05.2026	День славянской письменности и культуры. Литературно-	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные

	исторический экскурс «В начале было слово...»		руководители
27.05.2026	Общероссийский день библиотек	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
28.05.2026	Всероссийская общественно-культурная акция «Боевой расчет», посвящённая 108-ой годовщине создания пограничной службы России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
28.05.2026	Акция «Аграрный против табака» ко Всемирному дню без табака	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение месяца	Акция «Ветеран живет рядом»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
ИЮНЬ			
01.06.2026	Участие студентов в городских и республиканских мероприятиях, посвящённых Дню защиты детей	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
02.06.2026	Акция «Раскрась детство»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
05.06.2026	Всемирный день охраны окружающей среды	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение недели	«Мы – за здоровый образ жизни»: показ видеороликов антиалкогольной и антинаркотической пропаганды	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
06.06.2026	День русского языка. Пушкинский день России. 227 лет со дня рождения русского поэта и писателя А.С. Пушкина. Чтение стихов.	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
09.06.2026	Петр I. Исторический экскурс, посвященный первому русскому императору	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
12.06.2026	Участие студентов в городских и республиканских мероприятиях, посвящённых Дню России	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
17.06.2026	Беседа, направленная на формирование антикоррупционного сознания	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
21.06.2026	Акция «Свеча памяти» ко Дню памяти и скорби (Дню начала ВОВ)	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
24.06.2026	Круглый стол «Мой курс»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные

			руководители
26.06.2026	Конкурс агитлистовок «Молодежь – за ЗОЖ» ко Дню молодежи	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
26.06.2026	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
26.06.2026	Общее собрание родителей студентов первого курса по вопросам: - по учебной работе; - по воспитательной работе; - по социальной защите несовершеннолетних	Родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
26.06.2026	Классные родительские собрания по теме «Итоги успеваемости студентов в весеннем семестре 2025/2026 учебного года»	Родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
27.06.2026	День молодежи		Заместитель директора по УВР, классные руководители
В течение месяца	Конкурсы «Лучшая группа колледжа», «Лучший студент колледжа»	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители
30.06.2026	Торжественная церемония вручения дипломов выпускникам колледжа	Студенты I-IV курсов, родители (законные представители) обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители
ИЮЛЬ			
08.07.2026	День семьи, любви и верности	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
19.07.2026	День огурца	Студенты I-IV курсов	Классные руководители
АВГУСТ			
03.08.2026	Международный день арбуза	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
20.08.2026	День кукурузы	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели дисциплин профессионального цикла
22.08.2026	День государственного флага Российской Федерации	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и

			обществознания
23.08.2026	День воинской славы России. День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Курской битве	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели истории и обществознания
27.08.2026	День российского кино	Студенты I-IV курсов	Заместитель директора по УВР, классные руководители

Приложение 6**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
2025 ГОД НАБОРА****СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ****АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.01 История России является частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины СГ.01 История России направлено на достижение следующих целей:

- приобретение научных знаний об основных методологических концепциях, изучения Истории России, практического опыта работы с историческими источниками и их и научного анализа.
- овладение научными методами исторического исследования, позволяющими на основе собранного материала делать обобщающие выводы по изучаемой проблеме.
- формирование общих представлений об основных этапах исторического развития нашей страны, их специфики и знаковых событий.
- развитие у студентов умения применять профессиональные знания на практике.

Учебная дисциплина является частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы и направлена на формирование общих компетенций:

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	48		
Аудиторные занятия	6	6	
Лекции	6	6	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	42	42	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности – формирование иноязычной коммуникативной компетенции, то есть способности и реальной готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное общение и добиваться взаимопонимания с носителями иностранного языка.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть основными видами речевой деятельности: аудированием, говорением, чтением и письмом;
- понимать основное содержание текстов в соответствии с тематикой ситуативного общения, выделять основную мысль, идею, определять основную и второстепенную информацию;
- высказываться в соответствии с определенной ситуацией и уметь прокомментировать прочитанное, услышанное, увиденное;
- рассказывать о повседневной жизни, о прошлом, о планах на будущее, придерживаясь норм речи;

- общаться, придерживаясь основных норм, принятых в стране изучаемого языка;
 - вести беседу с одним или несколькими собеседниками в соответствии с коммуникативной ситуацией в рамках тематики, определенной программой;
 - читать тесты с пониманием основного их содержания (ознакомительное чтение), с полным пониманием содержания (изучающее чтение) и с целью поиска необходимой информации или информации, которая интересует (поисковое / просмотровое чтение);
 - находить необходимую информацию в текстах разнопланового характера;
 - кратко в письменной форме передавать содержание прочитанного или услышанного.
- знать:
- грамматические особенности современного английского языка;
 - фонетические особенности современного английского языка;
 - орфографические особенности современного английского языка;
 - морфологические особенности современного английского языка;
 - лексику основных коммуникативных ситуаций по темам курса;
 - синтаксические аспекты английского языка;
 - социокультурные и лингвострановедческие аспекты иностранного языка.

Учебная дисциплина является частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

ОК 04. 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	72	26	46
Аудиторные занятия		4	6

Лекции			
Практические занятия		4	6
Самостоятельная работа		22	40
Вид итогового контроля		ИО	ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.03 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

- формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья;
- развитие у обучающихся двигательных навыков;
- совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности;
- гармоничное физическое развитие;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

Учебная дисциплина является частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр					
		1	2	3	4	5	6
Общая трудоёмкость	170	34	48	28	28	18	14
Аудиторные занятия	20	4	4	4	4	2	2
Лекции							

Практические занятия	20	4	4	4	4	2	2
Самостоятельная работа	150	30	44	24	24	16	12
Вид итогового контроля		ИО	ИО	ИО	ИО	ИО	ИО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.04 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - пользоваться первичными средствами пожаротушения;

У2 - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;

У3 - обеспечивать устойчивость объектов экономики;

У4 - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

У5 - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;

У6 - соблюдать нормы экологической безопасности;

У7 - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

У8 - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;

У9 - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;

У10 - владеть общей физической и строевой подготовкой;

У11 - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;

У12 - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;

У13 - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;

У14 - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;

У15 - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;

У16 - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания

знать:

З1 - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

З2 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при

пожарах;

33 - способы защиты населения от оружия массового поражения;

34 - 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;

35 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны

36 - основы военной службы и обороны государства;

37 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

38 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

39 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

310 - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;

311 - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;

312 - классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;

313- основы здорового образа жизни.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. 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 правовой и 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 российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

Профессиональные компетенции

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	68		68
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	4		4
Практические занятия	4		4
Самостоятельная работа	60		60
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного

образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины, формирование у обучающихся базовых знаний, умений и навыков в области финансов, необходимых для принятия обоснованных финансовых решений в личной жизни, профессиональной деятельности и участия в экономической жизни общества. Дисциплина призвана способствовать развитию финансовой культуры и грамотности, а также формированию ответственного отношения к финансам.

Задачи дисциплины:

- Ознакомление с основными понятиями и категориями финансовой сферы, принципами функционирования финансовой системы государства.
- Формирование понимания роли финансов в жизни человека и общества, осознание необходимости планирования и управления личными финансами.
- Развитие навыков анализа финансовой информации, оценки рисков и доходности различных финансовых инструментов.
- Обучение методам составления личного финансового плана, управления бюджетом, планирования крупных покупок и инвестиций.
- Формирование представлений о принципах кредитования, страхования, налогообложения и защиты прав потребителей финансовых услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;

У2- применять современную профессиональную и финансовую терминологию;

У3- определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития;

У4-осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;

У5- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;

У6- производить основные финансовые расчеты.

знать:

31 - принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;

32- современную профессиональную и финансовую терминологию;

33- возможные траектории профессионального развития и самообразования;

34- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;

35-различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;

36- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;

37- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	32		32
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	28		28
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ .06 Русский язык и культура речи является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. «Технология продуктов питания из растительного сырья». и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

У2 - уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;

У3 - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;

У4 - уметь пользоваться словарями русского языка;

знать:

31 - знать различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

32 - знать нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.

Учебная дисциплина является частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы и направлена на формирование общих компетенций:

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	36		36
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	32		32
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.07 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.07 Основы философии производства является частью основной социально-гуманитарной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цели дисциплины:

- формирование способности самостоятельного анализа и осмысления принципиальных мировоззренческих вопросов;
- воспитание потребности разобраться в основах природного и социального бытия, приобретение знаний и умений по осмыслению важнейших тем и значения философии, формирование общекультурных и профессиональных компетенций;
- формирование и развитие творческого мышления будущего специалиста, умения использовать полученные знания в конкретных жизненных ситуациях.

Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи:

- Ознакомление студентов с основными философскими понятиями, проблемами и направлениями.
- Развитие у студентов навыков критического мышления и анализа философских текстов.
- Формирование у студентов представления о роли философии в культуре и истории человечества.
- Понимание студентами основных этапов развития философской мысли от античности до современности.
- Развитие умения студентов формулировать и аргументировать собственную философскую позицию.
- Ознакомление с основными проблемами онтологии (учение о бытии), гносеологии (теория познания), антропологии (философское учение о человеке) и этики (учение о морали и нравственности).
- Формирование у студентов умения анализировать философские проблемы в контексте современной жизни и культуры.
- Развитие интереса студентов к изучению философии и стимулирование их к дальнейшему самообразованию в этой области.
- Воспитание у студентов уважительного отношения к различным философским традициям и точкам зрения.
- Подготовка студентов к осмысленному восприятию других гуманитарных дисциплин через знакомство с философскими подходами и методами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
- знать:
- основных категорий и понятий философии;
- роли философии в жизни человека и общества;
- основ философского учения о бытии;
- сущности процесса познания;
- основ научной, философской и религиозной картины мира;
- условий формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

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

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

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

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.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	48		48
Аудиторные занятия	2		2
Лекции	2		2
Практические занятия			

Самостоятельная работа	46		46
Вид итогового контроля	ИО		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.08 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.08 Экологические основы природопользования является частью основной социально-гуманитарной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплексного понимания экологических проблем, связанных с природопользованием, в частности, в контексте производства продуктов питания из растительного сырья, а также развитие навыков применения экологических принципов и методов для минимизации негативного воздействия на окружающую среду. Дисциплина призвана обеспечить студентов необходимыми знаниями для принятия обоснованных решений в области экологически устойчивого производства продуктов питания.

В задачи дисциплины входит изучение основных экологических понятий и принципов, рассмотрение глобальных и региональных экологических проблем, анализ влияния производственных процессов на окружающую среду, изучение методов экологического мониторинга и контроля, а также ознакомление с принципами экологической сертификации и стандартизации. Особое внимание уделяется изучению экологических аспектов производства продуктов питания из растительного сырья, включая использование водных ресурсов, утилизацию отходов и снижение выбросов в атмосферу.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
знать:

- Основные экологические понятия и законы, принципы устойчивого развития.
- Структуру и функционирование экосистем, биоразнообразие и его значение.
- Виды и источники загрязнения окружающей среды, их влияние на здоровье человека и биоту.
- Правовые и нормативные основы природопользования и охраны окружающей среды в РФ.
- Методы экологического мониторинга и оценки воздействия на окружающую среду.
- Экологические аспекты технологии продуктов питания из растительного сырья.

уметь:

- Анализировать экологические проблемы и предлагать пути их решения.
- Оценивать воздействие производственной деятельности на окружающую среду.
- Использовать методы экологического мониторинга для контроля состояния окружающей среды.
- Разрабатывать и реализовывать мероприятия по охране окружающей среды на предприятиях пищевой промышленности.
- Соблюдать требования экологического законодательства и стандартов.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

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

Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

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

Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	48		48
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	44		44
	ЭКЗ		ЭКЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.09 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.09 Основы бережливого производства является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины - формирование у студентов знаний и практических навыков в области применения принципов и инструментов бережливого производства для повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности, специализирующихся на переработке растительного сырья.

Дисциплина призвана вооружить будущих специалистов знаниями о методологии бережливого производства, позволяющей оптимизировать производственные процессы, сократить издержки, повысить качество продукции и улучшить условия труда.

Задачи дисциплины - изучение теоретических основ бережливого производства, его принципов, методов и инструментов. Ознакомление с историей развития концепции бережливого производства и опытом её применения на предприятиях пищевой промышленности. Формирование навыков анализа производственных процессов с целью выявления потерь и узких мест. Освоение методов картирования потока создания ценности (VSM) для визуализации и оптимизации производственных процессов. Развитие навыков командной работы и участия в проектах по внедрению бережливого производства на предприятиях пищевой промышленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1- проектировать карту потока создания ценности;

У2 - организовывать рабочее место по системе 5S;

У3 - применять правовые нормы для решения практических ситуаций.

знать:

З1 - основы устройства бережливой организации и ее производственной системы;

З2- особенностей инструментов бережливого производства при разных вариантах организации системы;

З3 - системы организации труда в бережливом производстве;

З4 - правового механизма охраны окружающей среды и рационального природопользования.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	32	32	
Аудиторные занятия	4	4	
Лекции	4	4	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	28	28	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 РАСТЕНИЕВОДСТВО

Общепрофессиональная дисциплина ОП.01 Растениеводство является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного

стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Основной целью изучения дисциплины ОП.01 Растениеводство является формирование у студентов целостного представления о биологических основах возделывания сельскохозяйственных культур, технологиях их выращивания и переработки, а также о роли растениеводства в обеспечении населения продуктами питания и решении проблем продовольственной безопасности.

Достижение этой цели предполагает освоение студентами теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной работы в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.

В рамках дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных сельскохозяйственных культур, их биологических особенностей и требований к условиям произрастания;
- освоение современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур, включая методы обработки почвы, внесения удобрений, защиты растений от вредителей и болезней;
- ознакомление с принципами организации растениеводческих хозяйств и управления производственными процессами;
- формирование понимания роли растениеводства в обеспечении продовольственной безопасности страны и разработке экологически устойчивых методов производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей

знать:

- основные культурные растения;
- происхождение и одомашнивание культурных растений;
- возможности хозяйственного использования культурных растений;
- традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства)

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	86	36	50
Аудиторные занятия	10	4	6
Лекции	10	4	6
Практические занятия			
Самостоятельная работа	76	32	44
Вид итогового контроля		ИО	ЭКЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Общепрофессиональная дисциплина ОП.02 Инженерная графика является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины: формирование у студентов компетенций, необходимых для чтения и выполнения технических чертежей, схем и другой графической документации, используемой в проектировании, эксплуатации и обслуживании оборудования и технологических процессов в пищевой промышленности, в частности, при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Задачи дисциплины:

- Освоение основ начертательной геометрии и инженерной графики:

Изучение методов проецирования, построения геометрических фигур, аксонометрических проекций и технических рисунков.

- Формирование навыков чтения и выполнения чертежей: Ознакомление со стандартами ЕСКД, правилами оформления чертежей различных типов (деталировочных, сборочных, строительных и др.), нанесения размеров, условных обозначений и другой необходимой информации. Изучение графических редакторов:

- Приобретение базовых навыков работы с программным обеспечением для автоматизированного проектирования (САПР), используемым в пищевой промышленности.

- Развитие пространственного мышления и конструкторских способностей:

- Формирование умения представлять объекты в трехмерном пространстве, анализировать их форму и структуру, а также воплощать свои идеи в графической форме.

- Применение инженерной графики в контексте специальности: Изучение примеров использования графической документации в проектировании оборудования, планировке цехов и участков, разработке технологических схем и других аспектах производства продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

У2- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;

У3- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

У4- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

У5- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.
знать:

З1- правила чтения конструкторской и технологической документации;

З2- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

З3- законы, методы и приемы проекционного черчения;

З4- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);

З5- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

З6- технику и принципы нанесения размеров;

З7- классы точности и их обозначение на чертежах;

З8- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	38	38	
Аудиторные занятия	4	4	
Лекции	4	4	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	34	34	
Вид итогового контроля	ИО	ИО	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

Общепрофессиональная дисциплина ОП.03 Техническая механика является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины: сформировать у студентов систематизированные знания и практические навыки в области технической механики, необходимые для понимания принципов работы и эксплуатации оборудования, применяемого в технологии продуктов питания из растительного сырья, а также для анализа и решения инженерных задач, связанных с прочностью, устойчивостью и надежностью конструкций и механизмов.

Задачи дисциплины:

- Изучить основные понятия и законы статики, кинематики и динамики. Освоить методы расчета статических нагрузок и определения реакций опор. Научиться определять геометрические характеристики сечений и их влияние на прочность элементов конструкций.
- Приобрести навыки расчета напряжений и деформаций в элементах конструкций при растяжении, сжатии, сдвиге, кручении и изгибе.
- Изучить критерии прочности и устойчивости элементов конструкций и механизмов.
- Освоить методы расчета элементов машин и механизмов на прочность и долговечность.
- Сформировать навыки применения полученных знаний в процессе эксплуатации оборудования пищевой промышленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

- У1- читать кинематические схемы;
 - У2- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
 - У3 - проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
 - У4- определять напряжения в конструктивных элементах;
 - У5- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
 - У6- определять передаточное отношение.
- знать:
- З1- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
 - З2- типы кинематических пар;

- 33- типы соединений деталей и машин;
- 34- основные сборочные единицы и детали;
- 35- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- 36- принцип взаимозаменяемости;
- 37- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- 38- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- 39- передаточное отношение и число;
- 310- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4

Общая трудоёмкость	40	40	
Аудиторные занятия	4	4	
Лекции	4	4	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	36	36	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.04 Материаловедение является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины:

- обеспечить студентов фундаментальными знаниями о строении, свойствах и классификации материалов, используемых в технологических процессах переработки растительного сырья;
- сформировать у них практические навыки выбора материалов, соответствующих конкретным технологическим задачам.

Дисциплина направлена на подготовку специалистов, способных эффективно использовать современные материалы в производстве пищевых продуктов из растительного сырья, обеспечивая их качество, безопасность и долговечность оборудования.

Задачи дисциплины:

- Изучение основных классов материалов, используемых в пищевой промышленности, включая металлы, полимеры, керамику и композиционные материалы, с акцентом на их свойства и применение в контексте переработки растительного сырья.
- Освоение методов исследования и оценки свойств материалов, таких как механические, термические, химические и коррозионные свойства, с целью правильного выбора материалов для оборудования и упаковки. Формирование понимания о влиянии технологических процессов (температура, давление, химическое воздействие) на изменение свойств материалов и их долговечность.
- Развитие навыков выбора материалов на основе анализа их свойств и требований технологического процесса, учитывая экономические и экологические аспекты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению и свойствам;

У2 - подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;

У3 - выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов;

У4- определять твердость металлов;

У5- определять режимы отжига, закалки, отпуска стали;

У6- подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, сваркой, давлением, резанием и др.) для изготовления различных деталей.

знать:

З1 - основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;

З2 - классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;

З3 - основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов;

З4 - виды обработок металлов и сплавов;

З5 - виды износа деталей и узлов;

З6 - основы термообработки металлов;

З7 - способы защиты металлов от коррозии;

З8 - требования к качеству обработки деталей;

З9 - особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;

З10 - характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;

З11 - классификацию и марки масел;

З12 - правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;

З13- классификацию и способы получения композиционных материалов.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	40	40	
Аудиторные занятия	4	4	
Лекции	4	4	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	36	36	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина ОП.05 Процессы и аппараты пищевых производств играет ключевую роль в подготовке квалифицированных специалистов в области технологии продуктов питания из растительного сырья. Её основная цель – сформировать у студентов целостное представление о принципах организации и функционирования технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности, а также обеспечить освоение теоретических и практических знаний, необходимых для эффективной эксплуатации и обслуживания оборудования.

В рамках данной дисциплины студенты изучают основные процессы, применяемые при переработке растительного сырья, такие как измельчение, смешивание, тепловая обработка, сушка, экстракция и другие. Особое внимание уделяется рассмотрению конструктивных особенностей и принципов работы оборудования, используемого для реализации этих процессов. Важной задачей является формирование у студентов навыков расчета основных параметров технологических процессов и подбора оборудования, оптимального для конкретной задачи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - проводить расчеты процессов и аппаратов,

У2 - выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,

У3 - выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.

знать:

З1 - основные законы процессов пищевой технологии;

З2 - физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;

З3 - механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	86	86	
Аудиторные занятия	6	6	
Лекции	6	6	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	80	80	
Вид итогового контроля	ЭКЗ	ЭКЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.06 Автоматизация технологических процессов является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины:

- Армирование у студентов знаний и навыков в области автоматизации технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности, специализирующихся на переработке растительного сырья.
- Подготовка специалистов, способных проектировать, внедрять и обслуживать современные системы автоматического управления, повышающие эффективность производства, качество продукции и безопасность труда.

Задачи дисциплины:

- Изучение основных принципов и методов автоматизации технологических процессов, применяемых в пищевой промышленности.
- Освоение современных средств автоматизации: датчиков, исполнительных механизмов, контроллеров, программного обеспечения.
- Приобретение навыков разработки и анализа функциональных схем автоматизации технологических процессов.
- Изучение нормативной документации в области автоматизации и безопасности технологических процессов.
- Формирование умений по проектированию, монтажу, наладке и обслуживанию систем автоматического управления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

У2 - проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

знать:

З1 - понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;

З2 - принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

З3 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

З4 - классификацию автоматических систем и средств измерений.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	80	80	
Аудиторные занятия	6	6	
Лекции	6	6	
Практические занятия			

Самостоятельная работа	74	74	
Вид итогового контроля	ЭКЗ	ЭКЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;

У2- пользоваться микроскопической оптической техникой;

У3- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У4- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;

У5- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У6- дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.

знать:

З1- основные группы микроорганизмов, их классификацию;

З2- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;

З3- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;

З4- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;

З5- методы стерилизации и дезинфекции;

З6- понятия патогенности и вирулентности;

З7- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;

З8- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;

З9- санитарно-технологические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;

З10- правила личной гигиены работников;

З11- нормы гигиены труда;

З12- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З13- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;

З14- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

З15- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

316- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. 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.

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	48	48	
Аудиторные занятия	4	4	
Лекции	4	4	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	44	44	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью изучения дисциплины является:

- Ознакомление студентов с правовыми основами профессиональной

деятельности в контексте обеспечения равных возможностей для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

- Формирование у студентов понимания основных нормативно-правовых актов, регулирующих социальную адаптацию и профессиональную деятельность лиц с ОВЗ.

- Развитие навыков применения правовых норм в профессиональной деятельности для обеспечения прав и гарантий лиц с ОВЗ.

- Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи:

- Изучить основные международные и национальные нормативно-правовые акты, касающиеся прав и гарантий лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- Рассмотреть законодательные и нормативные документы, регулирующие доступ лиц с ОВЗ к профессиональному образованию и трудоустройству.

- Освоить основные принципы и подходы к созданию безбарьерной среды в профессиональных образовательных учреждениях и на рабочих местах.

- Развить навыки работы с нормативно-правовой документацией, связанной с социальной адаптацией и профессиональной деятельностью лиц с ОВЗ.

- Проанализировать практические примеры реализации правовых норм в отношении лиц с ОВЗ в профессиональной сфере.

- Разработать рекомендации по совершенствованию правовых механизмов обеспечения социальной адаптации и профессиональной интеграции лиц с ОВЗ.

- Обсудить этические и правовые аспекты взаимодействия с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья, в профессиональной среде.

- Сформировать у студентов представление о роли профессионального сообщества и государства в обеспечении прав и гарантий лиц с ОВЗ на рынке труда.

- Развить умение применять полученные знания на практике, например, при составлении документов или разработке внутренних регламентов организации, учитывающих потребности лиц с ОВЗ.

- Подготовить студентов к взаимодействию с государственными и негосударственными структурами, занимающимися вопросами социальной адаптации и профессиональной деятельности лиц с ОВЗ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять нормативно-правовые акты в сфере профессиональной деятельности;

- анализировать и оценивать правовые последствия решений и действий в профессиональной сфере;

- соблюдать права и свободы человека и гражданина в профессиональной деятельности;

- взаимодействовать с государственными органами и организациями

по вопросам профессиональной деятельности;

- планировать и осуществлять мероприятия по социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности;
- разрабатывать индивидуальные программы профессионального развития для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- использовать специальные технические и программные средства для обеспечения равных возможностей в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе, учитывая индивидуальные особенности коллег с ограниченными возможностями здоровья.

знать:

- основные нормативно-правовые акты, регулирующие профессиональную деятельность;
- права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;
- механизмы защиты прав и свобод человека и гражданина в сфере профессиональной деятельности;
- основы законодательства в области социальной защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- особенности организации профессиональной деятельности с учётом индивидуальных возможностей лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- методы и технологии социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности;
- психологические и физиологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья, влияющие на профессиональную деятельность;
- правовые основы создания доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- этические нормы и правила поведения в профессиональной среде при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	2
Общая трудоёмкость	46		46
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	42		42
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА

Общепрофессиональная дисциплина ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся систематизированных знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждения качества продукции из растительного сырья, необходимых для обеспечения конкурентоспособности и безопасности пищевых продуктов, а также для эффективного выполнения профессиональных задач в сфере пищевой промышленности.

Задачи дисциплины:

- Изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и сертификации продукции.
- Освоение нормативной документации, регламентирующей требования к качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья.
- Формирование практических навыков проведения измерений, контроля качества сырья и готовой продукции, а также оформления соответствующей документации.
- Развитие умений применять современные методы и средства контроля качества на различных этапах производства.
- Обеспечение понимания принципов системы управления качеством на предприятиях пищевой промышленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У2 - оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У3 - приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

У4 - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.

знать:

З1 - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

З2 - основные понятия и определения метрологии, стандартизации и документации систем качества;

З3 - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

З4 - формы подтверждения качества.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		7	8
Общая трудоёмкость	40		40
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	36		36
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

Общепрофессиональная дисциплина ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью изучения дисциплины является:

- Создание безопасных условий труда для всех участников образовательного процесса в учреждениях СПО.
- Снижение уровня производственного травматизма и профессиональных заболеваний среди сотрудников и студентов.
- Повышение уровня культуры безопасности и осведомлённости о правилах охраны труда среди сотрудников и студентов.
- Обеспечение соответствия условий труда в учреждениях СПО требованиям законодательства и нормативных документов по охране труда.
- Разработка и внедрение эффективных систем управления охраной труда в учреждениях СПО.
- Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи:
- Проведение регулярных инструктажей и тренингов по охране труда

для сотрудников и студентов с целью повышения их осведомлённости о правилах и мерах безопасности.

- Разработка и обновление локальных нормативных актов, регламентирующих вопросы охраны труда в учреждении СПО.

- Обеспечение сотрудников средствами индивидуальной защиты и контроль за их правильным использованием.

- Организация и проведение медицинских осмотров сотрудников и студентов для выявления противопоказаний к работе в определённых условиях.

- Проведение регулярных проверок и аудитов состояния условий труда в учреждении СПО, выявление и устранение потенциальных опасностей и рисков.

- Разработка и реализация программ профилактики профессиональных заболеваний и травматизма среди сотрудников и студентов.

- Взаимодействие с государственными органами надзора и контроля в области охраны труда для обеспечения соблюдения законодательства.

- Организация обучения и повышения квалификации сотрудников по вопросам охраны труда.

- Разработка планов эвакуации и действий в чрезвычайных ситуациях, проведение учебных тревог и тренировок.

- Мониторинг и анализ состояния условий труда, подготовка отчётов и предложений по улучшению ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять средства индивидуальной защиты;
- проводить инструктаж по охране труда для сотрудников;
- оценивать условия труда на рабочем месте;
- разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению условий труда;
- оказывать первую помощь пострадавшим на производстве;
- пользоваться средствами коллективной защиты;
- организовывать безопасное перемещение грузов;
- контролировать соблюдение требований охраны труда;
- составлять инструкции по охране труда;
- расследовать и анализировать несчастные случаи на производстве;
- использовать приборы контроля состояния условий труда;
- планировать мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- применять правила пожарной безопасности;
- действовать в чрезвычайных ситуациях;
- вести учёт и анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний.

знать:

- законодательство в области охраны труда;
- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда;

- систему управления охраной труда в организации;
- методы и средства обеспечения безопасности труда;
- классификацию опасных и вредных производственных факторов;
- правила и нормы охраны труда при эксплуатации оборудования и инструментов;
- порядок проведения инструктажа по охране труда;
- порядок расследования и учёта несчастных случаев на производстве;
- виды и порядок применения средств индивидуальной и коллективной защиты;
- правила оказания первой помощи;
- порядок организации безопасного рабочего места;
- порядок организации пожарной безопасности;
- способы предотвращения и локализации чрезвычайных ситуаций;
- гигиенические нормативы и требования к производственной среде;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- ответственность за нарушение требований охраны труда;
- основные принципы и методы пропаганды и обучения вопросам охраны труда.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

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

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

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

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

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

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	42		42
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	38		38
Вид итогового контроля	ИО		ИО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Общепрофессиональная дисциплина ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального

государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов базовых знаний и компетенций в области экономики, менеджмента и маркетинга, необходимых для эффективного функционирования в профессиональной сфере, связанной с технологией продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина направлена на освоение принципов экономического анализа, управления производственными процессами, а также продвижения и сбыта готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- Освоение основных экономических понятий и категорий, применяемых в пищевой промышленности, включая затраты, прибыль, рентабельность, ценообразование.
- Изучение принципов организации и управления предприятиями пищевой промышленности, включая планирование, мотивацию, контроль и принятие управленческих решений.
- Формирование навыков анализа рынка, разработки маркетинговой стратегии, проведения маркетинговых исследований и продвижения продуктов питания из растительного сырья на рынке.
- Ознакомление с основами бухгалтерского учета и финансового анализа, необходимыми для оценки экономической эффективности деятельности предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У2 – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

У3 – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.
знать:

31 - основные положения экономической теории;

32 – принципы рыночной экономики;

33 – современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства

34 – роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

35 – механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

36 – формы оплаты труда;

37 – стили управления, виды коммуникации;

38 – принципы делового общения в коллективе;

39 – управленческий цикл;

310 – особенности менеджмента в области технологии продуктов питания;

311 – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		7	8
Общая трудоёмкость	36		36
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	32		32
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.12 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью изучения дисциплины является:

- Формирование у обучающихся понимания роли и места

информационных технологий в их будущей профессиональной деятельности.

- Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с современными информационными технологиями.

- Развитие способности к самостоятельному поиску, анализу и применению информационных технологий для решения профессиональных задач.

- Формирование навыков работы в условиях цифровизации профессиональной сферы.

- Подготовка к использованию информационных технологий для повышения эффективности и качества профессиональной деятельности.

Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи:

- Ознакомление с основными понятиями и определениями в области информационных технологий.

- Изучение принципов работы и функциональных возможностей основных информационных технологий, применяемых в профессиональной деятельности.

- Освоение практических навыков работы с офисными приложениями, специализированными программами и системами, необходимыми для решения профессиональных задач.

- Развитие умений поиска и анализа информации в различных источниках, включая интернет-ресурсы и профессиональные базы данных.

- Формирование навыков применения информационных технологий для автоматизации рутинных операций, оптимизации рабочих процессов и повышения производительности труда.

- Ознакомление с основами информационной безопасности и защиты данных при работе с информационными технологиями.

- Развитие способности к критическому анализу и оценке эффективности использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

- Подготовка к применению информационных технологий для создания и презентации профессиональных материалов (отчётов, презентаций, документов и т. д.).

- Формирование понимания необходимости непрерывного обучения и адаптации к новым информационным технологиям в профессиональной сфере.

- Обучение работе в коллаборативных средах и использованию инструментов для удалённой работы и коммуникации в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У2 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

У3 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

знать:

31 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

32 - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

33- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

34- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

35- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

36- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		7	8
Общая трудоёмкость	46		46
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	42		42
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13. ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД)

Общепрофессиональная дисциплина ОП.13. Пищевые и биологически активные добавки (БАД) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов компетентного понимания роли и значения пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья.

Курс призван вооружить будущих технологов знаниями о классификации, свойствах, механизмах действия и регламентах использования этих добавок, а также обучить принципам их безопасного и эффективного применения для улучшения потребительских характеристик и функциональных свойств готовой продукции.

В задачи дисциплины входит:

- изучение нормативно-правовой базы, регулирующей применение пищевых и БАД в пищевой промышленности,
- освоение методов идентификации и анализа этих добавок,
- ознакомление с их влиянием на пищевую ценность и безопасность продуктов питания.

Особое внимание уделяется изучению технологий применения пищевых и БАД для решения конкретных производственных задач, таких как увеличение сроков хранения, улучшение текстуры, цвета и вкуса, а также обогащение продуктов питания полезными компонентами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - находить информацию о пищевых добавках, разрешенных к использованию на территории России;

У2 - пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам;

У3 - оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности;

У4 - оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок;

У5 – определять степень соответствия рекламы пищевых добавок действующему законодательству.

знать:

З1 - обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок;

З2 - принципы классификации и кодирования пищевых добавок;

З3 - методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок;

З4 - процедуру регистрации пищевых добавок.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	72		72
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	8		8
Практические занятия			
Самостоятельная работа	61		61
Вид итогового контроля	ЭКЗ		ЭКЗ

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Общепрофессиональная дисциплина ОП.14 Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и практических навыков в области калькуляции себестоимости продукции, производимой из растительного сырья. Это включает в себя понимание принципов учёта затрат, методов калькулирования, а также умение анализировать и оптимизировать производственные издержки. Дисциплина призвана обеспечить студентов необходимыми компетенциями для эффективного управления ресурсами предприятия и принятия обоснованных экономических решений.

В рамках данной дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение нормативной базы и методических рекомендаций по калькулированию себестоимости,
- освоение методов учета затрат на производство продукции из растительного сырья,
- анализ структуры себестоимости и выявление резервов снижения издержек,
- формирование навыков составления калькуляций на различные виды продукции,
- приобретение умений оценки экономической эффективности производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - составлять рецептуры и технологические карты с учетом затрат;

У2- рассчитывать себестоимость продукции из растительного сырья по полной и частичной себестоимости;

У3- оценивать влияние изменений цен на сырье, энергии и труд на себестоимость;

У4 - выполнять анализ вариаций и проводить бюджетирование себестоимости;

У5 - устанавливать принципы ценообразования исходя из себестоимости и рыночной конъюнктуры.

знать:

З1 - калькуляцию и экономику переработки растительного сырья;

З2 – технологические основы переработки растительного сырья;

33- нормирование и учёт затрат;

34- методы калькуляции и их применение.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК4.5 Вести учетно-отчетную документацию выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 5.1 Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	72		72
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	8		8
Практические занятия			
Самостоятельная работа	64		64
Вид итогового контроля	ЭКЗ		ЭКЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.15 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального

государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Основной целью дисциплины является формирование у студентов комплексного понимания принципов и методов организации эффективного хранения и контроля запасов растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности.

В рамках изучения дисциплины ставятся следующие задачи:

- Изучение теоретических основ хранения растительного сырья, включая факторы, влияющие на его сохранность, и методы предотвращения порчи.

- Освоение современных технологий и оборудования для хранения различных видов растительного сырья.

- Приобретение навыков планирования и организации складского хозяйства на предприятиях пищевой промышленности.

- Формирование компетенций в области контроля качества и учета запасов сырья, включая инструменты инвентаризации и анализа эффективности логистических цепочек.

- Развитие умений применять нормативные документы и стандарты, регулирующие процессы хранения и контроля сырья в пищевой промышленности.

знать:

- Основные нормативные документы и стандарты, регламентирующие хранение и контроль запасов растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности.

- Классификацию и характеристики различных видов растительного сырья, используемого в производстве продуктов питания: зерновые, бобовые, овощи, фрукты, ягоды, орехи, масличные культуры и др.

- Факторы, влияющие на сохранность растительного сырья при хранении: температура, влажность, освещенность, аэрация, микроорганизмы, насекомые-вредители, грызуны.

- Методы определения качества растительного сырья: органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.

- Принципы организации складского хозяйства: планировка, размещение сырья, зонирование, правила товарного соседства.

- Современные технологии и оборудование для хранения растительного сырья: вентилирование, охлаждение, сушка, обработка химическими веществами.

- Методы учета и контроля запасов сырья: инвентаризация, бухгалтерский учет, автоматизированные системы управления запасами (ERP-системы).

- Требования охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности при работе со складами растительного сырья.

уметь:

- Оценивать качество растительного сырья по органолептическим и

физико-химическим показателям.

- Определять оптимальные условия хранения различных видов растительного сырья, исходя из их свойств и характеристик.
- Организовывать приемку, размещение и отпуск растительного сырья на складе.
- Контролировать соблюдение температурно-влажностного режима хранения сырья.
- Предупреждать и устранять причины порчи растительного сырья при хранении.
- Вести учет и контроль запасов сырья, используя различные методы и инструменты.
- Работать с современным оборудованием для хранения и обработки растительного сырья.
- Соблюдать требования охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности на складе.
- Применять полученные знания для решения практических задач, возникающих в процессе хранения и контроля запасов растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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.

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	72		72
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	8		8
Практические занятия			
Самостоятельная работа	64		64
Вид итогового контроля	ЭКЗ		ЭКЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Общепрофессиональная дисциплина ОП.16. Физиология питания является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Главная цель изучения дисциплины «Физиология питания» для будущих специалистов в области технологии продуктов питания из растительного сырья – это формирование у студентов целостного представления о фундаментальных физиологических процессах, лежащих в основе питания человека, а также о роли и значении различных пищевых веществ для поддержания здоровья и работоспособности.

Дисциплина направлена на углубленное понимание механизмов усвоения, метаболизма и выведения нутриентов, а также на изучение влияния пищевых продуктов из растительного сырья на физиологические функции организма.

В рамках освоения дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных этапов пищеварения, начиная от ротовой полости и заканчивая толстым кишечником;
- рассмотрение процессов всасывания нутриентов в тонком кишечнике и их транспорта к клеткам;
- изучение метаболических путей углеводов, жиров, белков, витаминов и минеральных веществ;
- анализ роли пищевых волокон в поддержании здоровья пищеварительной системы;
- изучение механизмов регуляции аппетита и насыщения; рассмотрение влияния различных факторов (возраст, пол, физическая активность, состояние здоровья) на потребности организма в питательных веществах;

- изучение принципов сбалансированного питания и разработки рационов для различных категорий населения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

У2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У3 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

З1 - государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;

З2 - роль пищи для организма человека;

З3 - основные процессы обмена веществ в организме;

З4 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З5 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	48		48
Аудиторные занятия	4		4
Лекции	4		4
Практические занятия			
Самостоятельная работа	44		44
Вид итогового контроля	ИО		ИО

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И
ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.01.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства является частью профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.01 Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплексного понимания процессов, происходящих с растительным сырьем на этапах хранения, транспортировки и реализации, а также освоение современных технологий, позволяющих минимизировать потери и сохранить качество продукции. В рамках достижения этой цели особое внимание уделяется изучению факторов, влияющих на сохранность растительного сырья, и методов их контроля.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства;
- освоение современных технологий, обеспечивающих сохранность продукции; изучение нормативной документации, регламентирующей требования к качеству и безопасности растительного сырья;
- формирование практических навыков оценки качества продукции на различных этапах ее товародвижения;
- развитие умений по оптимизации режимов хранения и транспортировки с целью минимизации потерь.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать:

- знание основных факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства;
- владение современными технологиями хранения, транспортировки и реализации продукции;

- умение оценивать качество продукции на различных этапах ее товародвижения;
- способность разрабатывать и внедрять мероприятия по оптимизации условий хранения и транспортировки;
- понимание принципов управления качеством продукции растениеводства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

У2 - определять способы и методы хранения;
анализировать условия хранения продукции растениеводства;

У3 - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

У4 - определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

У5 - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;

знать:

З1 – технологии хранения продукции растениеводства;

З2 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

З3 - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

З4 - условия транспортировки продукции растениеводства;

З5 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства

З6 - Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствие с технологическими картами, ГОСТами и регламентами;

З7 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

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.

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр		
		3	4	
Общая трудоёмкость	96		96	
Аудиторные занятия	12		12	
Лекции	12		12	
Практические занятия				
Самостоятельная работа	84		84	
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.01.02 Технология и организация хранения и переработки зерна и семян является частью профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуре ОПОП – профессиональный модуль ПМ.01 Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Цели дисциплины: формирование у студентов систематизированных знаний и практических навыков в области современных технологий хранения и переработки зерна и семян, обеспечивающих сохранение качества сырья и получение высококачественных продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина должна обеспечить понимание студентами физико-химических процессов, происходящих при хранении и переработке, а также освоение методов контроля качества и безопасности зерновых и масличных культур.

Задачи дисциплины:

- Изучение теоретических основ хранения зерна и семян, включая факторы, влияющие на сохранность сырья.
- Освоение современных технологий хранения зерна и семян, в том числе активного вентилирования, охлаждения и применения герметичных хранилищ.
- Изучение технологических процессов переработки зерна и семян, включая очистку, сушку, шелушение, помол и экстракцию.
- Освоение методов контроля качества зерна, семян и продуктов их переработки на различных этапах производства.
- Приобретение навыков организации технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, расчета оптимальных режимов и параметров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

- У1-определять качество поступающего зерна стандартными методами;
- У2-размещать зерно на хранение с учётом показателей качества;
- У3-пользоваться контрольно-измерительной аппаратурой;
- У4-составлять маршруты перемещения зерна;
- У5-производить запуск маршрутов движения зерна в автоматическом и ручном режиме;
- У6-устанавливать и корректировать параметры сушки, активного вентилирования;
- У7-устанавливать технологические режимы работы оборудования для очистки, сушки и активного вентилирования зерна;
- У8-контролировать температуру зерна в силосах, складах;
- У9-принимать неотложные меры по обеспечению сохранности зерна;
- У10-производить учёт зерна при сушке и устанавливать дефекты зерна при хранении и сушке;
- У11-решать производственные ситуации;
- У12-оформлять соответствующую документацию;
- У13- использовать современное программное обеспечение;

У14-диагностировать состояние технологического оборудования, определять эффективность его работы.

знать:

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

32 - общую характеристику зерновой массы, требования к качеству зерна и методы оценки качества, стандарты и кондиции на зерно;

33 - конструктивные особенности, принцип и рациональные технологические режимы работы, правила эксплуатации и безопасные методы обслуживания транспортного, технологического, аспирационного оборудования, оборудования для ведения погрузочно-разгрузочных работ с зерном, зерносушильного оборудования и оборудования для активного вентилирования зерна;

34 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

35 - сроки хранения, оптимальные режимы сушки, активное вентилирование;

36 - приёмы работы с контрольно-измерительной аппаратурой, пультом управления.

37 - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;

38 - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;

39 - правила первичного документооборота, учёта и отчётности;

310 - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

311 - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг;

312 - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности;

313 - методы расчёта экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья;

314 - потери и расход основного и вспомогательного сырья;

315 - правила упаковки и маркировки готовой продукции,

316 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Междисциплинарный курс МДК.01.02 Технология и организация хранения и переработки зерна и семян входит в профессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

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.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		4	5
Общая трудоёмкость	96	96	
Аудиторные занятия	8	8	
Лекции	8	8	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	88	88	
Вид итогового контроля	ДЗ	ДЗ	

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 01.03 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий является частью профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуре ОПОП – профессиональный модуль ПМ.01 Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Целью дисциплины является: формирование у студентов профессиональных компетенций в области технологий и организации производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, обеспечивающих выпуск качественной и безопасной продукции, соответствующей требованиям нормативной документации и потребительскому спросу.

Дисциплина призвана предоставить студентам углубленные знания о технологических процессах, свойствах сырья и готовой продукции, а также принципах организации и управления производством в данной отрасли.

Задачи дисциплины:

- Освоение теоретических основ технологии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- Изучение влияния сырья и материалов на качество готовой продукции.
- Приобретение практических навыков работы с технологическим оборудованием и контрольно-измерительными приборами.
- Ознакомление с принципами организации производства и управления качеством продукции.
- Формирование компетенций в области разработки и внедрения новых технологий и рецептур.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;

У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

У3 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;

У4 - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно- кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции;

У5 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

знать:

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

32 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;

33 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

34 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

35 - способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

36 - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

37 - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

38 - причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;

39 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

310 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

311 - классификация и ассортимент макаронных изделий;

312 - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

313 - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии;

314 - потери и расход основного и вспомогательного сырья;

315 - правила упаковки и маркировки готовой продукции,

316 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения

документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Междисциплинарный курс МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий входит в профессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

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.

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

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	96		96
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	8		8
Практические занятия			
Самостоятельная работа	88		88
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 01.04 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.04 Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей является частью профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуре ОПОП – профессиональный модуль ПМ.01 Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов устойчивых знаний и практических навыков в области современных технологий производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, необходимых для эффективной организации и управления технологическими процессами на предприятиях масложировой промышленности.

Дисциплина призвана ознакомить студентов с теоретическими основами, технологическими схемами, оборудованием, а также вопросами контроля качества и безопасности продукции.

Задачи дисциплины заключаются в:

- Ознакомлении с сырьевой базой масложировой промышленности и ее характеристиками.
- Изучении теоретических основ процессов экстракции, рафинации, гидрогенизации и переэтерификации растительных масел и жиров.
- Овладении знаниями о технологических схемах и оборудовании, применяемом на различных стадиях производства.
- Формировании навыков контроля качества сырья и готовой продукции.

- Изучении вопросов организации производства, охраны труда и окружающей среды.

- Ознакомлении с тенденциями развития масложировой промышленности и инновационными технологиями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;

У2 - применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

У3 - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;

У4 - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

У5 - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

знать:

З1 - назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;

З2 - нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;

З3 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;

З4 - назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;

З5 - методы расчёта экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья;

З6 - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

З7 - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;

З8 - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;

З9 - правила первичного документооборота, учёта и отчётности;

З10 - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на

автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

311 - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг;

312 - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности;

313 - методы расчёта экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья;

314 - потери и расход основного и вспомогательного сырья;

315 - правила упаковки и маркировки готовой продукции,

316 - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Междисциплинарный курс МДК 01.04 Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей входит в профессиональный цикл профессиональной подготовки и направлен на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

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.

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

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	84		84
Аудиторные занятия	8		8
Лекции	8		8
Практические занятия			
Самостоятельная работа	76		76
Вид итогового контроля	ДЗ		ДЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02.01 Производственно-технологический контроль является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуре ОПОП – профессиональный модуль ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина призвана обеспечить подготовку специалистов, способных эффективно контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства, обеспечивая соответствие требованиям нормативной и технической документации.

В рамках изучения дисциплины ставятся следующие задачи:

- Формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации и осуществления производственно-технологического контроля (ПТК) на предприятиях пищевой промышленности, специализирующихся на переработке растительного сырья.
- Изучение теоретических основ производственно-технологического контроля, включая его цели, задачи, принципы и методы.
- Ознакомление с нормативной и технической документацией, регламентирующей качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья.
- Формирование практических навыков отбора проб, проведения органолептических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Освоение методов контроля технологических параметров производства, таких как температура, влажность, давление, скорость потока и т.д.
- Подготовка к анализу результатов контроля, выявлению отклонений от установленных норм и разработке корректирующих мероприятий.
- Развитие навыков работы с современным лабораторным оборудованием и программным обеспечением, используемым в ПТК.
- Формирование ответственности за обеспечение качества и безопасности продукции, а также соблюдение требований охраны труда и техники безопасности на производстве.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- У1- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
- У2- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
- У3-отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
- У4- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
- У5-соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
- У6- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
- У7- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы
- У8 – вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
- У9- готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
- У10 - подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование

У11 - анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

знать:

31 - требования к рабочему месту по проведению исследований

32 - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования

33 – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием

34 – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами

35 - способы мытья и дезинфекции химической посуды

36 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования

37 - способы приготовления растворов и методы их расчетов

38 - способы определения концентрации растворов

39 - правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований

310 – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.

Дисциплина входит в цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		5	6
Общая трудоёмкость	286	240	46
Аудиторные занятия	28	18	10
Лекции	28	18	10
Практические занятия			
Самостоятельная работа	258	222	36
Вид итогового контроля		ИО	ЭКЗ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 02.02 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Основная цель дисциплины – формирование у студентов комплексного представления о системе контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции растительного происхождения, а также развитие навыков практического применения методов контроля.

Дисциплина призвана обеспечить подготовку специалистов, способных эффективно оценивать качество и безопасность пищевых продуктов, выявлять потенциальные риски и принимать меры по их предотвращению.

В рамках изучения дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение нормативно-правовой базы в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- освоение теоретических основ методов контроля, включая органолептические, физико-химические и микробиологические исследования;
- ознакомление с современным оборудованием и приборами для контроля качества;
- формирование навыков проведения контроля качества на различных этапах производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение методов оценки рисков и разработки мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;

У2 - отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

У3 - настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;

У4 - осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;

У5 - представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;

У6 - подготавливать посевной материал для лабораторных исследований;

У7 - культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований.

У8 - вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

знать:

З1 - правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием;

З2 - правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;

З3 - способы мытья и дезинфекции химической посуды;

З4 - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования;

З5 - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

З6 - документооборот при проведении лабораторных исследований;

З7 - назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора;

З8 - технологический процесс приготовления питательных сред

З9 - требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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

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

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

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		5	6
Общая трудоёмкость	186		186
Аудиторные занятия	18		18
Лекции	18		18
Практические занятия			
Самостоятельная работа	168		168
Вид итогового контроля	ЭКЗ		ЭКЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения является частью профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплексного представления об организации и управлении производственными процессами в структурных подразделениях предприятий пищевой промышленности, специализирующихся на переработке растительного сырья.

Дисциплина призвана обеспечить понимание основных принципов организации труда, планирования, контроля качества и безопасности продукции, а также эффективного использования ресурсов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ организации производства;
- формирование практических навыков в области планирования производственных процессов; освоение методов контроля качества и безопасности продукции;
- развитие умений по оптимизации использования ресурсов;
- ознакомление с нормативно-правовой базой, регулирующей деятельность предприятий пищевой промышленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- У2- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;
- У3- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- У4- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- У5- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- У6- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- У7- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- У8- обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- У9- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- У10- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- У11- оформлять учетно-отчетную документацию.

знать:

- З1 - принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции;

32 - структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,

33 - принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;

34 - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;

35 - основные приемы организации работы трудового коллектива;

36 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,

37 - способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,

38 - учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;

39 - правила первичного документооборота, учёта и отчётности;

310 - нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр		
		6	7	8
Общая трудоёмкость	456	258	180	18
Аудиторные занятия	46	26	16	4
Лекции	46	26	16	4
Практические занятия				
Самостоятельная работа	410	232	164	14
Вид итогового контроля		ДЗ	ДЗ	ЭКЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.01. Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.01. Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Место междисциплинарного курса в структуре ОПОП – профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Основная цель дисциплины – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для осуществления приемки, контроля качества и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, предназначенных для дальнейшей переработки в продукты питания из растительного сырья.

Дисциплина призвана обеспечить понимание технологических процессов, нормативных требований и методов оценки качества сырья, а также развить навыки работы с оборудованием и приборами, используемыми в приемных пунктах и лабораториях.

Задачами дисциплины являются:

- изучение классификации и характеристик основных видов сельскохозяйственного сырья, используемого в пищевой промышленности;
- освоение методов органолептической и лабораторной оценки качества сырья;

- ознакомление с правилами отбора проб и подготовки образцов для анализа;
- изучение требований к хранению различных видов сырья;
- формирование навыков работы с нормативной документацией (ГОСТы, ТУ, СанПиН);
- освоение правил техники безопасности и охраны труда при работе с сельскохозяйственным сырьем и оборудованием.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

У2 - определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;

У3 - пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;

У4 - пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;

У5 - правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;

У6 - определять качество продуктов и сырья во время хранения;

У7 - сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;

У8 - вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;

У9 - подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

знать:

З1 - виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения;

З2 - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;

З3 - условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения;

З4 - санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения;

З5 - государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;

З6 - ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного происхождения;

З7 - оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья;

Дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональной подготовки и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

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 антикоррупционного поведения.

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.

ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

ПК 5.5 Организовывать хранение различных видов пищевой продукции.

ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоёмкость	96	96	
Аудиторные занятия	10	10	
Лекции	10	10	
Практические занятия			
Самостоятельная работа	86	86	
Вид итогового контроля	ЭКЗ	ЭКЗ	