

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 3.1.-3.2. ОК 01.-02. ОК 04.-05.	-У1.Использовать лабораторное оборудование; -У2. Определять основные группы микроорганизмов; -У3.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -У4.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -У5.Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	-31. Основные понятия и термины микробиологии; -32. Классификацию микроорганизмов; -33.Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; -34.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -35.Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -36.Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -37. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -38.Микробиологию основных пищевых продуктов; -39. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -310.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -311. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -312.Правила личной гигиены работников пищевых предприятий; 3 13. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и таре; -314. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -315. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>96</b>
<b>В том числе:</b>	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
Из них в форме практической подготовки	34
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.02 «Процессы и аппараты пищевых производств»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины, обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01. ОК 02.	У1 проводить расчеты процессов и аппаратов, У2 выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, У3 выбирать рациональную конструкцию аппарата, У4 анализировать условия и режимы работы оборудования.	31 основные законы процессов пищевой технологии; 32 физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; 33 механические и гидравлические процессы, 34 тепловые и массообменные процессы,

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>78</b>
теоретическое обучение	36 + 2 ч. консульт.
лабораторные занятия	10
практические занятия	30
Из них в форме практической подготовки	40
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация (в форме экзамена)</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины ОП.03. «Автоматизация технологических процессов»**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины, обучающиеся осваивают умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК1.1. ОК 01. ОК 02.	-У1 использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. -У2 проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. -У3 проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. -У4 владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. -У5 обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	-З1 понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. -З2 принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. -З3 основные понятия автоматизированной обработки информации. -З4 классификацию автоматических систем и средств измерений. -З5 общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). -З6 классификацию технических средств автоматизации. -З7 измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. -З8 типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. -З9 особенности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>66</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>62</b>
теоретическое обучение	30 + 2 ч.консульт.
лабораторные работы	8
практические занятия	22
Из них в форме практической подготовки	30
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**ОП.04 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла.

**1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) компетенции:

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

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

ОК 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.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания:

<b>Код ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.	У1 использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; У2 обрабатывать текстовую и табличную информацию; У3 использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; У4 создавать презентации; У5 применять антивирусные средства защиты информации; У6 читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; У7 применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; У8 пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; У9 применять методы и средства защиты информации.	31 основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; 32 назначение, состав, основные характеристики компьютера; 33 основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; 34 назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; 35 технологию поиска информации в Интернет; 36 принципы защиты информации от несанкционированного доступа; 37 правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; 38 основные понятия автоматизированной обработки информации; 39 основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>144</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>134</b>
теоретическое обучение	28
практические занятия	106
Из них в форме практической подготовки	106
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие **общие компетенции:**

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

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

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02.	У1-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; У2-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; У3-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; У4-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	З1- основные понятия метрологии; З2- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; З3- формы подтверждения соответствия; З4- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно методических стандартов; З5- терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>42</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Из них в форме практической подготовки	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (в форме дифференцированного зачета)</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.06 «Химия»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Дисциплина ОП.06 «Химия» является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.06 «Химия» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<b>Виды деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</b>
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.
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.

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.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2. ПК 3.1-3.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	-У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -У2 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -У3 описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -У4 проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -У5 использовать лабораторную посуду и оборудование; -У6 выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; -У7 проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -У8 выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -У9 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	-31 основные понятия и законы химии; -32 теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -33 понятие химической кинетики и катализа; -34 классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -35 обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; -36 окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -37 гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -38 тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -39 характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -310 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -311 дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -312 роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -313 основы аналитической химии; -314 основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -315 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -316 методы и технику выполнения химических анализов; -317 приемы безопасной работы в химической лаборатории

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>144</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>134</b>
теоретическое обучение	52 (+2 ч. консульт.)
лабораторные занятия	80
практические занятия	-
Из них в форме практической подготовки	80
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	



**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.07 «Математика»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.07 «Математика» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;

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.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.3. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	- У1 анализировать сложные функции и строить их графики; - У2 выполнять действия над комплексными числами; - У3 вычислять значения геометрических величин; - У4 производить операции над матрицами и определителями; - У5 решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики; - У6 решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления; - У7 решать системы линейных уравнений различными методами.	- 31 основные математические методы решения прикладных задач; - 32 основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; - 33 основы интегрального и дифференциального исчисления; - 34 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>38</b>
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Из них в форме практической подготовки	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.08 «Инженерная графика и проектная деятельность»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО- Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.08 «Инженерная графика и проектная деятельность» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09.	-У1 выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; -У2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; -У3 выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике; -У4 читать чертежи и схемы; -У5 оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с технической документацией; -У6 выполнять чертежи в формате 2D и 3D	-31 законы, методы, приемы проекционного черчения; -32 правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации; -33 правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей; -34 способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем; -35 требования стандартов Единой системы конструкторской документации (далее ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем; -36 правила выполнения чертежей в формате 2D и 3D

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>82</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>74</b>
теоретическое обучение	10
практические занятия	64
Из них в форме практической подготовки	64
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.09 «Электротехника и электронная техника»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.09 «Электротехника и электронная техника» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 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 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1, 4.3 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	- У1 использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; - У2 читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; - У3 рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; - У4 пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; - У5 подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; - У6 собирать электрические схемы.	- 31 способы получения, передачи и использования электрической энергии; - 32 электротехническую терминологию; - 33 основные законы электротехники; - 34 характеристики и параметры электрических и магнитных полей; - 35 свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; - 36 основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; - 37 методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; - 38 принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; - 39 принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; - 310 правила эксплуатации электрооборудования

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>50</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Из них в форме практической подготовки	16
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.10 «Общая биохимия»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Дисциплина ОП.10 «Общая биохимия» является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенная из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.10 «Общая биохимия» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
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.

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.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	-У 1 определять химический состав хлеба и хлебобулочных изделий -У 2 проводить качественные и количественные анализы; -У3 работать с лабораторной посудой и оборудованием; -У4 выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -У5 применять правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; -У6 выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	-31 химический состав живых организмов; -32 свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; -33 характеристику ферментов, витаминов, минеральных веществ; -34 основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -35 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -36 методы и технику выполнения химических анализов; -37 приемы безопасной работы в химической лаборатории;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
Из них в форме практической подготовки	16
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего**  
**образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.11 «Охрана труда»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Дисциплина ОП.08 «Охрана труда» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) 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 процессов хранения и переработки зерна и семян.

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

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

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении

климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.2. ПК 2.1.-2.2. ПК 3.1.-3.2. ПК 4.1.-4.5. ОК 01.-09.	-У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-31 системы управления охраной труда в организации; -32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -33 обязанности работников в области охраны труда; -34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>34</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>32</b>
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Из них в форме практической подготовки	8
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.12 «Коммуникативные технологии**  
**в профессиональной деятельности»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.12 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) компетенции:

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

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

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

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	-У1 толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; -У2 выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; -У3 находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; -У4 ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; -У5 эффективно действовать в команде; -У6 взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; -У7 ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.	-З1 теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; -З2 методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; -З3 приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; -З4 способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; -З5 правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>50</b>
теоретическое обучение	34
практические занятия	16
Из них в форме практической подготовки	16
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины ОП.13 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.13 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01.-09.	-У1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации, формировании пакета документов для открытия предприятия; -У2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации и анализировать динамику; -У3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; -У4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; -У5 проводить инвентаризацию на	-З1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; -З2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; -З3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); -З4 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; -З5 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; -З6 цели и задачи организации ресторанного

	<p>предприятиях ;</p> <p>-У6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>-У7 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>-У8 анализировать состояние баланса предприятия ;</p> <p>-У10 калькулировать цены на продукцию собственного производства</p> <p>-У11 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>-У12 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>-У13 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>-У14 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>-У15 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>-У16 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>-У17 составлять бизнес-план для организации</p> <p>-У18 анализировать возможности организации в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации кадров;</p> <p>-У19 прогнозировать изменения на рынке ;</p> <p>-У20 анализировать спрос на товары и услуги;</p> <p>-У21 грамотно определять маркетинговую политику организации (товарную, ценовую политику, способы продвижения</p> <p>-У22 продукции и услуг на рынке);</p> <p>-У23 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций в различных сегментах рынка</p>	<p>бизнеса;</p> <p>-37 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>-38 факторы внешней среды организации, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации</p> <p>-39 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности бухгалтера, понятие инвентаризации;</p> <p>-310 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией и методы определения эффективности их использования;</p> <p>-311 понятие и виды товарных запасов, их роль, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>-312 понятие баланса организации , методику планирования поступления товарных запасов ;</p> <p>-313 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>-314 товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции;</p> <p>-315 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;</p> <p>-316 требования к Количественному и качественному составу персонала организации;</p> <p>-317 показатели и резервы роста производительности труда, нормирования труда;</p> <p>-318 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>-319 состав издержек производства</p> <p>-320 механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</p> <p>-321 основные показатели деятельности предприятий и методы их расчета;</p> <p>-322 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>-323 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>-324 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>-325 понятие бизнес-планирования, виды и</p>
--	---	---

	<p>разделы бизнес-плана;</p> <p>-326 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>-327 стили управления;</p> <p>-328 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</p> <p>-329 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>-330 понятие сегментация рынка;</p> <p>-331 методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации (комплекс маркетинга);</p> <p>-332 организацию управления маркетинговой деятельностью.</p>
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>86</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>78</b>
теоретическое обучение	64 + 2 ч. консультация
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Из них в форме практической подготовки	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<i>Код</i>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ПК 1.1</b>	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
<b>ПК 1.2</b>	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ОК01 ОК09 ПК 1.1 ПК 1.2</b>	ПО1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ПО2 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, ПО3 регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба,	У1 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, У2 документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования У3 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения	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

	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, ПО4 проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>	<p>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</p>	<p>производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, 33 назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, 34 методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, 35 приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, 36 методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, 37 методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, 38 устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, 39 режимы выпечки различных видов хлеба,</p>
--	---	---	---

			<p>хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке,</p> <p>310 классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот,</p> <p>311 правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--	--	--

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

**Всего часов:** 1192 часа

Из них:

на освоение МДК.01.01 – 332 часа, в том числе на самостоятельную работу - 22 часа;

на освоение МДК.01.02- 554 часа, в том числе на самостоятельную работу - 24 часа;

на практики, в том числе учебную - 36 часов, и производственную (по профилю специальности) - 252 часа.

В том числе:

в форме практической подготовки – 608 часов;

на выполнение курсовой работы – 30 часов.

Промежуточная аттестация по МДК.01.01.(экзамен)

Промежуточная аттестация по ПМ.01 (экзамен) - 18 часов.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<i>Код</i>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ПК 2.1</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>ПК 2.2</b>	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ОК1 ОК9 ПК 2.1 ПК 2.2</b>	ПО1расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг ПО2разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,	У1анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья У2рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и	З1технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций З2методы



	<p>инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий</p> <p>ПО3 организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования</p> <p>ПО4 проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПО5 обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию</p> <p>ПО6 обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции</p> <p>ПО7 обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>	<p>рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>У3 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке,</p> <p>У4 инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса</p> <p>У5 организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,</p> <p>У6 вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов</p> <p>У7 осуществлять</p>	<p>технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций</p> <p>33 правила первичного документооборота, учета и отчетности,</p> <p>34 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>35 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>36 основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины,</p> <p>37 методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>38 методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для</p>
--	--	---	---

		<p>технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p>	<p>реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 39 принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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</p>
--	--	---	--

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

**Всего часов:** 152 часа

Из них:

на освоение МДК 02.01 – 152 часа, в том числе на самостоятельную работу - 10 часов;

на практики, в том числе учебную - 36 часов, и производственную (по профилю специальности) - 72 часа;

Из них в форме практической подготовки – 32 часа

Промежуточная аттестация (экзамен) - 18 часов.

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

Код ОК, ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	ПО1 подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, ПО2 технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования	У1 пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, У2 осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, У3 готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, У4 отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава	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, способы мытья и дезинфекции химической

	<p>состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, ПОЗ применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, ПО4 отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, ПО5 оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>	<p>сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, У5 отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, У6 настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, У7 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, У8 подготавливать пробы, материалы, комплекты изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, У9 составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, У10 вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов У11 осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, У12 готовить индикаторные среды, У13 проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, У14 подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, У15 представлять данные проведенных лабораторных исследований, У16 анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, У17 осуществлять химический и физико-химический анализ, У18 производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, У19 применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, У20 вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	<p>посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, 35 способы приготовления растворов и методы их расчетов, 36 способы определения концентрации растворов, 37 правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, 38 методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, 39 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 310 нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, 311 документооборот при проведении лабораторных исследований, 312 способы приготовления калибровочных растворов, 313 назначение и классификация химической посуды, 314 требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, 315 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, 316 правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, 317 свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, 318 методики приготовления растворов различных</p>
--	--	---	---

		<p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>концентраций, 319 назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, 320 технологический процесс приготовления питательных сред, 321 методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, 322 назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, 323 нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, 324 технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, 325 методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, 326 правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, 327 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, 328 санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	---	---

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

**Всего часов:** 464 часа

Из них:

на освоение МДК.03.01 – 94 часа, в том числе на самостоятельную работу - 8 часов;

на освоение МДК.03.02- 64 часа, в том числе на самостоятельную работу - 2 часа;

выполнение курсовой работы – 20 часов;

на практики, в том числе учебную - 72 часа, и производственную (по профилю специальности) - 216 часов;

Из них в форме практической подготовки – 356 часов

Промежуточная аттестация (экзамен) - 18 часов.

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы профессионального модуля**  
**ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.3.1 Перечень общих компетенций**

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

**1.3.2 Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 4</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

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

<b>Иметь практический опыт</b>	ПО1 планирования основных показателей производственного процесса; ПО2 оценки эффективности производственного процесса; ПО3 принятие управленческих решений по организации производственного процесса, ПО4 планирования работ структурного подразделения; ПО5 оценки эффективности деятельности структурного подразделения; ПО6 принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПО7 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; ПО8 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; ПО9 обеспечения безопасных условий труда на производстве; ПО10 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; ПО11 участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; ПО12 расчета показателей производительности труда; ПО13 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; ПО14 расчета суммы прибыли, процента рентабельности; ПО15 расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения
--------------------------------	--

	<p>утвержденной учетно-отчетной документации;          ПО16 проверка товарного оформления и хранения продукции; ПО17 оформление документов на отпущенную продукцию; ПО18 составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;          ПО19 учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
<b>Уметь</b>	<p>У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;          У2 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;          У3 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;          У4 оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;          У5 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;          У6 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;          У7 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;          У8 обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;          У9 осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;          У10 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию;          У11 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;          У12 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;          У13 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У14 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;          У15 определять потребности в рабочей силе;          У16 вести учет рабочего времени</p>
<b>Знать</b>	<p>31 принципы и формы организации производственного процесса;          32 методики расчета выхода продукции;          33 структуру издержек производства и пути снижения затрат; 34 методики расчета экономических показателей;          35 принципы планирования работ исполнителями;          36 основные приемы организации работ исполнителей;          37 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);          38 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;          39 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива;          310 основные приемы организации работы трудового коллектива;          311 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;          312 основы производственного учета;          313 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;          314 нормы времени и выработки по технологическим операциям;</p>

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

Всего часов: 234 часа.

в том числе в форме практической подготовки - 44

Из них:

на освоение МДК 04.01- 144 часа, в том числе самостоятельную работу - 8 часов;

на практики: производственную (по профилю специальности) - 72 часа.

Промежуточная аттестация (экзамен) - 18 часов.

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы профессионального модуля**  
**ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
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

**В рамках освоения ПМ. 05 обучающиеся осваивают рабочую профессию «Тестовод».**

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

Код ОК, ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	ИП1-проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, ИП2-регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, ИП3-проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства	У1-визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, У2-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,	З1-назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, З2-порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, З3-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип



		производства макаронных изделий,	действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, 34-методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей, 35-приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, 36-замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, 37-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,
--	--	----------------------------------	---

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

**Всего часов – 304 часа, из них**

**На освоение МДК – 148 часов, в том числе**

- лекции – 78 часов

- лабораторные занятия -60 часов

- самостоятельная работа- 10 часов

**На практики:**

- учебную 36 часов

- производственную (по профилю специальности) 108 часов

Из них в форме практической подготовки 204 часа

**Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)- 12 часов**

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.01 «История России»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.01 «История России» относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие общие (ОК) компетенции:

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

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

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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09.	У 1 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; У 2 - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; У 3 - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	З 1 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); З 2 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; З 3 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; З 4 - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; З 5 - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; З 6 - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	46
практические занятия	---
Из них в форме практической подготовки	---
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

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

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

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

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

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ОК и ПК	Умения	Знания
ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 9. ПК 4.5.	-У1 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -У2 взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; -У3 применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - У4 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; -У5 составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; -У6 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; -У7 переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); -У8 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	-31 лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -32 лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); -33 общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); -34 правила чтения текстов профессиональной направленности; -35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -36 правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; -37 формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	144
В том числе во взаимодействии с преподавателем	136
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	136
Из них в форме практической подготовки	10
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.04. «Физическая культура»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.04. «Физическая культура» относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

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

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

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ОК и ПК	Умения	Знания
<b>ОК.04</b> <b>ОК.08</b> <b>ПК 4.3</b>	<b>У1</b> – использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; <b>У2</b> - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; <b>У3</b> - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; <b>У4</b> - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	<b>З1</b> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; <b>З2</b> - основы здорового образа жизни; <b>З3</b> - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; <b>З4</b> - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; <b>З5</b> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>182</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>170</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	-
практические занятия	158
Из них в форме практической подготовки	158
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.05 «Основы бережливого производства»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является обязательной частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.05 «Основы бережливого производства» относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

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.

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

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 4.3. ПК 4.4.	-У1использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; -У2систематизировать и анализировать первичные статистические данные; -У3планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; -У4использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь	-З1основные принципы системы бережливого производства; -З2основные методы организации бережливого производства; -З3основные виды потерь, их источники и способы их устранения; -З4различные виды статистических методов контроля; -З5правила построения потоков создания ценности и их оптимизации

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>44</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Из них в форме практической подготовки	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.06 «Основы финансовой грамотности»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.05 "Основы финансовой грамотности" относится к социально - гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

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;

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- У1 использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>- У2 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</li> <li>- У3 уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета;</li> <li>-У4 анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>-У5 уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать;</li> <li>-У6 самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы;</li> <li>-У7 анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение;</li> <li>-У8 применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности;</li> <li>-У9 определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 31 знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере;</li> <li>- 32 экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни;</li> <li>- 33 правила оплаты труда работников;</li> <li>- 34 основные виды налогов в современных экономических условиях;</li> <li>- 35 страхование и его виды;</li> <li>- 36 пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- 37 правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- 38 процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> <li>- 39 способы действий в рамках предложенных условий и требований;</li> <li>- 310 знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.</li> </ul>

	<p>налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</p> <p>-У10 оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере;</p> <p>-У11 применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях;</p> <p>-У12 формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией и аналитической финансовой информацией;</p> <p>-У13 уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;</p> <p>- У14 применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности;</p> <p>-У15 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>52</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Из них в форме практической подготовки	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.07 Культурология**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.07 Культурология относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие общие (ОК) компетенции:

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

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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	У 1 - ориентироваться в современной социокультурной ситуации в России и мире; У 2 - давать оценку изучаемым культурным ценностям на основе личностного восприятия и осмысления их художественных особенностей; У 3 - применять сведения об истории и теории культуры при оценке и истолковании изучаемого материала; У 4 - обосновывать повышение уровня материальной и духовной культуры общества; У 5 - использовать полученное культурологическое знание в своей профессиональной деятельности	З 1 - основные направления развития культуры ключевых регионов мира; З 2 - роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; З 3 - основные подходы к определению культуры; З 4 - основные сферы культурной деятельности общества; З 5 - главные черты своеобразия традиционных обществ древности и современности; З 6 - причины и содержание споров о цивилизационно-культурной принадлежности России; З 7 - основные черты российской культуры

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>44</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>42</b>
теоретическое обучение	42
практические занятия	–
Из них в форме практической подготовки	–
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Мичуринский филиал**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Брянский государственный аграрный университет»**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности» относится к социально-гуманитарному циклу.

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие общие компетенции (ОК):

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 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.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

<b>Код ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01- ОК 04. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	<p>У 1 - организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У 2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У 3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>У 4 - применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У 5 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>У 6 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p>	<p>З 1 - 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;</p> <p>З 2 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>З 3 - основы военной службы и обороны государства;</p> <p>З 4 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>З 5 - способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>З 6 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>З 7 - организацию и порядок призыва</p>

	<p>У 7 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>У 8 - оказывать первую помощь пострадавшим</p> <p>У9- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний</p> <p>У10- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания.</p>	<p>граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>З 8 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>З 9 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>З 10 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>70</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем:</b>	<b>68</b>
теоретическое обучение	25
практические занятия	43
Из них в форме практической подготовки	40
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	