

Аннотации к рабочим программам по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 История России

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

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

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерной основной общеобразовательной учебной программы среднего общего образования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	22
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной программы учебного предмета СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	
Всего учебных занятий	138
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	138
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	
практическая подготовка	84
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с учётом примерной программы учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	84
Всего учебных занятий	84
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	
практическая подготовка	
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	170
в т.ч. в форме практической подготовки	160
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	160
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы бережливого производства

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	40
Всего учебных занятий	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	6
Практическая подготовка	6
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы финансовой грамотности

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	40
Всего учебных занятий	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
Практическая подготовка	–
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	114
Объем образовательной программы	84
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторные занятия (если предусмотрено)	18
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	16
практическая подготовка	50
Консультации	6
Промежуточная аттестация - экзамен	8

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств на автоматизированных технологических линиях

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной программы ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств на автоматизированных технологических линиях. Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	128
в т.ч. в форме практической подготовки	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	96
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с учётом примерной программы учебной дисциплины. Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	60
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с учётом примерной программы учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Всего учебных занятий	80
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	70
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	-
Практическая подготовка	56
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Инженерная графика

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО по специальности. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих. Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Инженерная графика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в том числе:	
практические занятия	124
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
- работа с источниками информации, со стандартами, - графические работы в ручной графике и ПК (индивидуальная работа)	
Дифференцированный зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОП.06 Охрана труда

Рабочая программа профессиональной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	32
Всего учебных занятий	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
самостоятельная работа	16
Практическая подготовка	
Консультации	
Промежуточная аттестация	
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы стандартизация и сертификации

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учетом примерной программы учебной дисциплины «Основы стандартизации и сертификации». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Правовые основы в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. учебная дисциплина относится к профессиональному циклу и предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Дисциплина входит в профессиональный цикл. Рабочая программа ОП.08 «Правовые основы в профессиональной деятельности» может быть использована другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	64
Всего учебных занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	28
практическая подготовка	38
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Техническое оснащение отрасли

Учебная дисциплина «Техническое оснащение отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы предпринимательства, способы поиска работы

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной программы профессионального модуля ОП.10 Основы предпринимательства, способы поиска работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОП.11 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебного предмета ОП.11 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного производства. Программа учебного предмета предназначена для реализации общеобразовательной подготовки в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования по специальностям среднего профессионального образования технического профиля.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	36
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	
практическая подготовка	22
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Маркетинг

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	60
Всего учебных занятий	60
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	26
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях

Рабочая программа профессионального – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Практическая подготовка	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях	418							
ПК 1.1-1.2	МДК 01.01 Технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных изделий		274	90	16	12	12	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	-	-	-	-	-	-	-	72
	Всего:	418	274	90	16	12	12	72	72

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов									
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов									
				Нагрузка на МДК, часов						Нагрузка по практике, часов			
				Самостоятельная учебная работа	в том числе, часов					Учебная	Производственная	Консультации	Промежуточная
Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ		Курсовых работ								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	МДК 02.01 Технологические процессы производства сахаристых и мучных кондитерских изделий	260	324	16	308	176	18	84	30				
	Учебная практика									72			
	Производственная практика										72		
	Экзамен квалификационный по ПМ 02												
	Всего по ПМ 02	260	324	16	308	176	18	84		72	72		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Ведение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Практическая подготовка	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях	256							
ПК 1.1-1.2	МДК 03.01 Технологические процессы производства макаронных изделий		76	46	-	24	116	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	-	-	-	-	-	-	-	108
	Всего:	256	76	46	-	24	116	72	108

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМА-
ТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.04.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	298	28 4	27 8	148	-	-	-		36	36
	УП.04 Учебная практика	36	36						36		
	ПП.04 Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	X	X								
	Всего:	370	40 6	35 6	148	-	-	-	36		36

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.05.01 Производственно-технологический контроль	76	80	66	26	-	10	8	-	-
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.05.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	130	104	110	70	-	20	6	-	-
	УП.05 Учебная практика	36	36						36	
	ПП.05 Производственная практика	72	72					6		72
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	314	292	176	96	-	30	20	72	72

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с учётом примерной программы профессионального модуля.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практиче-	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Промежуточная	Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК.06.01 Организация работы структурного подразделения	102	60	80	60	-	8	-	36	72	
	УП.06 Учебная практика	36	36						36		
	ПП.06 Производственная практика	72	72							72	
	Промежуточная аттестация	X	X								
	Всего:	198	-	80	60	-	8	-	36	72	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.07 ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ

1.1 Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с учётом примерной программы профессионального модуля МДК 07.01. Технология выполнения работ по профессии Пекарь. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Размножение и выращивание дрожжей;
2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам;
3. Разделка теста;
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий;
5. Укладка и упаковка готовой продукции.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов											
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов										Консультации	Промежуточная
				Нагрузка на МДК, часов						Нагрузка по практике, часов		Производственная			
				в том числе, часов						Учебная	Курсовых работ				
Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ	Учебная	Производственная	Консультации	Промежуточная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
	МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии пекарь	190	248	10	228	140	40	48	-			2	8		
	Учебная практика									72					
	Производственная практика										108				
	Экзамен квалификационный по ПМ 07														
	Всего по ПМ 07	190	248	10	228	140	40	48		72	108	2	8		