

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

директор ГАПОУ «НТТ»

/ В.С. Суворов

« 19 » апреля 20 23 г.

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)  
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья  
на базе основного общего образования**

**наименование квалификации**

**Аппаратчик-оператор  
производства продуктов питания  
из растительного сырья**

**форма обучения**

**очная**

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета

Протокол №

7

« 19 » апреля 20 23 г.

Набережные Челны, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Общие положения   | 5  |
| 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья | 5  |
| 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья  | 6  |
| 1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих и служащих  | 6  |
| 1.3.1 Цель (миссия) ППКРС  | 6  |
| 1.3.2 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья  | 6  |
| 1.4 Требования к абитуриенту   | 6  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья   | 7  |
| 2.1 Виды деятельности выпускника   | 7  |
| 2.4 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих   | 7  |
| 2.4.1 Общие компетенции  | 7  |
| 2.4.2 Профессиональные компетенции   | 8  |
| 2.4.3 Распределение компетенций по дисциплинам   | 9  |
| 2.4.4 Компетенции и дисциплины их формирующие  | 11 |
| 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья                                   | 20 |
| 3.1 Учебный план   | 20 |
| 3.2 Календарный учебный график   | 20 |
| 3.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья                                | 21 |
| 4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья   | 44 |
| 4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса   | 44 |
| 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса   | 44 |
| 4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса  | 45 |
| 4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы   | 45 |
| 5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор  | 46 |

|   |    |
|---|----|
| производства продуктов питания из растительного сырья               |    |
| <b>5.1</b> Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация | 46 |
| <b>5.2</b> Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС    | 46 |

## **Используемые сокращения**

В настоящем документе используются следующие сокращения:

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

## **1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемая ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учреждением среднего профессионального образования с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.

ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ 11 ноября 2022 г. N 943.

Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» №762 от 24.08.2022 г.

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся»: № 885/390 от 5 августа 2020 г.

ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022г.)

Примерная программа воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Приказ Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования» №800 от 08.11.2021 г.

Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119).

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке».

Договор о практической подготовке обучающихся между ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» и АО «Эссен Продакшн АГ» от 02.11.2020 г. №53.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки рабочих, служащих**

#### **1.3.1 Нормативные сроки освоения программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации  | Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения |
|--|--|--|
| среднее общее образование  | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания и растительного сырья | 10 мес.  |
| основное общее образование                                       |  | 1 год 10 мес.                                      |

#### **1.4 Требования к абитуриенту**

Предшествующий уровень образования абитуриента – абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:**

### **2.1 Виды деятельности выпускника:**

Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

### **2.2 Компетенции выпускника формируемые в процессе освоения программы подготовки квалифицированных специалистов рабочих и служащих**

В результате освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### **2.2.1 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;

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

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

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

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

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

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

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

### **2.2.2 Профессиональные компетенции:**

1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

2. Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.



ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

### 2.2.3 Распределение компетенций по дисциплинам

| ОУП         | Базовые предметы                      | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 05         | ОК 06        | ОК 07        | ОК 08        | ОК 09        | ПК 1.1.        | ПК 1.4        | ПК 2.1        |
|-------------|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|---------------|---------------|
|             |                                       | ПК 2.3       | ПК 2.4       |              |              |               |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.01      | Русский язык                          | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 05         | ОК 09        | ПК 1.4       |              |              |                |               |               |
| ОУП.02      | Литература                            | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 05         | ОК 09        | ПК 1.4       |              |              |                |               |               |
| ОУП.03      | Математика                            | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ПК 2.3        |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.04      | Иностранный язык                      | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 09         | ПК 2.4       |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.05      | Информатика                           | ОК 02        | ОК 04        | ПК 2.3       |              |               |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.06      | Физика                                | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ПК 2.1        |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.07      | Химия                                 | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ПК 2.3        |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.08      | Биология                              | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ПК 2.3        |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.09      | История                               | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 05         | ОК 06        | ОК 09        | ПК 2.3       |              |                |               |               |
| ОУП.10      | Обществознание                        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 05        | ОК 06         | ОК 07        | ПК 2.4       |              |              |                |               |               |
| ОУП.11      | География                             | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 07         | ПК 2.1       |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.12      | Физическая культура                   | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ОК 08         |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУП.13      | Основы безопасности жизнедеятельности | ОК 01        | ОК 07        | ПК 1.1.      |              |               |              |              |              |              |                |               |               |
| <b>ОДП</b>  | <b>Профильные предметы</b>            |              |              |              |              |               |              |              |              |              |                |               |               |
| <b>ОУПВ</b> | <b>Предлагаемые ОО</b>                | <b>ОК 01</b> | <b>ОК 02</b> | <b>ОК 03</b> | <b>ОК 04</b> | <b>ПК 2.4</b> |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУПВ.01     | Родной язык                           | ОК 01        | ОК 02        | ОК 03        | ОК 04        | ПК 2.4        |              |              |              |              |                |               |               |
| ОУПВ.02     | Семьеведение / Родная литература      | ОК 01        | ОК 02        | ОК 04        |              |               |              |              |              |              |                |               |               |
| <b>ОП</b>   | <b>Общепрофессиональный цикл</b>      | <b>ОК 01</b> | <b>ОК 02</b> | <b>ОК 03</b> | <b>ОК 04</b> | <b>ОК 05</b>  | <b>ОК 06</b> | <b>ОК 07</b> | <b>ОК 08</b> | <b>ОК 09</b> | <b>ПК 1.1.</b> | <b>ПК 2.1</b> | <b>ПК 2.3</b> |

|                 |   |               |               |               |              |              |              |              |                |               |               |               |               |
|-----------------|---|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|                 |   | <b>ПК 2.4</b> |               |               |              |              |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.01           | История России  | ОК 02         | ОК 04         | ОК 06         |              |              |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.02           | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 06        | ОК 09        |                |               |               |               |               |
| СГ.03           | Безопасность жизнедеятельности  | ОК 01         | ОК 07         | ПК 1.1.       |              |              |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.04           | Физическая культура   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 08        |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.05           | Основы бережливого производства   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        |              |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.06           | Основы финансовой грамотности   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        |              |              |              |                |               |               |               |               |
| СГ.07           | Татарский язык делового общения   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 04         | ОК 05        | ОК 06        |              |              |                |               |               |               |               |
| ОП.01           | Основы микробиологии, санитарии и гигиены   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ПК 2.3       |              |              |                |               |               |               |               |
| ОП.02           | Основы товароведения продовольственных товаров  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ПК 2.4       |              |                |               |               |               |               |
| ОП.03           | Охрана труда  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 1.1.        |               |               |               |               |
| ОП.04           | Техническое оснащение и организация рабочего места  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 2.1         |               |               |               |               |
| ОП.05           | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 1.1.        |               |               |               |               |
| <b>ПЦ</b>       | <b>Профессиональный цикл</b>  | <b>ОК 01</b>  | <b>ОК 02</b>  | <b>ОК 03</b>  | <b>ОК 04</b> | <b>ОК 05</b> | <b>ОК 07</b> | <b>ОК 09</b> | <b>ПК 1.1.</b> | <b>ПК 1.2</b> | <b>ПК 1.3</b> | <b>ПК 1.4</b> | <b>ПК 2.1</b> |
|                 |   | <b>ПК 2.2</b> | <b>ПК 2.3</b> | <b>ПК 2.4</b> |              |              |              |              |                |               |               |               |               |
| <b>ПМ.01</b>    | <b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b> | <b>ОК 01</b>  | <b>ОК 02</b>  | <b>ОК 03</b>  | <b>ОК 04</b> | <b>ОК 05</b> | <b>ОК 07</b> | <b>ОК 09</b> | <b>ПК 1.1.</b> | <b>ПК 1.2</b> | <b>ПК 1.3</b> | <b>ПК 1.4</b> |               |
| МДК.01.01       | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                                  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 1.1.        | ПК 1.2        | ПК 1.3        | ПК 1.4        |               |
| МДК.01.02       | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 1.1.        | ПК 1.2        | ПК 1.3        | ПК 1.4        |               |
| <i>УП.01.01</i> | <i>Учебная практика</i>   | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 09        | ПК 1.1.      | ПК 1.3       | ПК 1.4         |               |               |               |               |
| <i>ПП.01.01</i> | <i>Производственная практика</i>  | ОК 01         | ОК 02         | ОК 03         | ОК 04        | ОК 05        | ОК 07        | ОК 09        | ПК 1.1.        | ПК 1.2        | ПК 1.3        | ПК 1.4        |               |

| ПМ.02     | Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 07  | ОК 09  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 |
|-----------|---|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 07  | ОК 09  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 07  | ОК 09  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 |
| УП.02.01  | Учебная практика  | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 09 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.4 |        |        |        |
| ПП.02.01  | Производственная практика   | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 07  | ОК 09  | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 |
|           | <b>Государственная итоговая аттестация</b>  |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |
|           | Защита выпускной квалификационной работы  |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |
|           | Проведение государственных экзаменов  |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |

## 2.2.4 Компетенции и дисциплины их формирующие

| ОК 01   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
|---------|---|
| ОУП.01  | Русский язык  |
| ОУП.02  | Литература  |
| ОУП.03  | Математика  |
| ОУП.04  | Иностранный язык  |
| ОУП.06  | Физика  |
| ОУП.07  | Химия   |
| ОУП.08  | Биология  |
| ОУП.09  | История   |
| ОУП.11  | География   |
| ОУП.12  | Физическая культура   |
| ОУП.13  | Основы безопасности жизнедеятельности   |
| ОУПВ.01 | Родной язык   |
| ОУПВ.02 | Семьеведение / Родная литература  |
| СГ.02   | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| СГ.03   | Безопасность жизнедеятельности  |
| СГ.04   | Физическая культура   |

|           |   |
|-----------|---|
| СГ.05     | Основы бережливого производства   |
| СГ.06     | Основы финансовой грамотности   |
| СГ.07     | Татарский язык делового общения   |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены   |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                          |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ОК 02     | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОУП.01    | Русский язык  |
| ОУП.02    | Литература  |
| ОУП.03    | Математика  |
| ОУП.04    | Иностранный язык  |
| ОУП.05    | Информатика   |
| ОУП.06    | Физика  |
| ОУП.07    | Химия   |
| ОУП.08    | Биология  |
| ОУП.09    | История   |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| ОУП.11    | География   |
| ОУП.12    | Физическая культура   |
| ОУПВ.01   | Родной язык   |
| ОУПВ.02   | Семьеведение / Родная литература  |
| СГ.01     | История России  |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |

|           |   |
|-----------|---|
| СГ.04     | Физическая культура   |
| СГ.05     | Основы бережливого производства   |
| СГ.06     | Основы финансовой грамотности   |
| СГ.07     | Татарский язык делового общения   |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены   |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ОК 03     | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОУП.01    | Русский язык  |
| ОУП.02    | Литература  |
| ОУП.03    | Математика  |
| ОУП.04    | Иностранный язык  |
| ОУП.06    | Физика  |
| ОУП.07    | Химия   |
| ОУП.08    | Биология  |
| ОУП.09    | История   |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| ОУП.11    | География   |
| ОУП.12    | Физическая культура   |
| ОУПВ.01   | Родной язык   |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| СГ.04     | Физическая культура   |
| СГ.05     | Основы бережливого производства   |

|           |  |
|-----------|--|
| СГ.06     | Основы финансовой грамотности  |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены  |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров   |
| ОП.03     | Охрана труда   |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места   |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья  |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья  |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели   |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ОК 04     | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   |
| ОУП.01    | Русский язык   |
| ОУП.02    | Литература   |
| ОУП.03    | Математика   |
| ОУП.04    | Иностранный язык   |
| ОУП.05    | Информатика  |
| ОУП.06    | Физика   |
| ОУП.07    | Химия  |
| ОУП.08    | Биология   |
| ОУП.09    | История  |
| ОУП.10    | Обществознание   |
| ОУП.11    | География  |
| ОУП.12    | Физическая культура  |
| ОУПВ.01   | Родной язык  |
| ОУПВ.02   | Семьеведение / Родная литература   |
| СГ.01     | История России   |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности   |
| СГ.04     | Физическая культура  |
| СГ.05     | Основы бережливого производства  |
| СГ.06     | Основы финансовой грамотности  |

|           |   |
|-----------|---|
| СГ.07     | Татарский язык делового общения   |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены   |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                    |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ОК 05     | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОУП.01    | Русский язык  |
| ОУП.02    | Литература  |
| ОУП.09    | История   |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| СГ.07     | Татарский язык делового общения   |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                    |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ОК 06     | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-                          |

|           |   |
|-----------|---|
|           | нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения                                  |
| ОУП.09    | История   |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| СГ.01     | История России  |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| СГ.07     | Татарский язык делового общения   |
| ОК 07     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| ОУП.11    | География   |
| ОУП.13    | Основы безопасности жизнедеятельности   |
| СГ.03     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ОК 08     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   |
| ОУП.12    | Физическая культура   |
| СГ.04     | Физическая культура   |
| ОК 09     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ОУП.01    | Русский язык  |
| ОУП.02    | Литература  |
| ОУП.04    | Иностранный язык  |
| ОУП.09    | История   |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |



|           |   |
|-----------|---|
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ПК 1.1.   | Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| ОУП.13    | Основы безопасности жизнедеятельности   |
| СГ.03     | Безопасность жизнедеятельности  |
| ОП.03     | Охрана труда  |
| ОП.05     | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья   |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| ПК 1.2    | Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| ПК 1.3    | Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки  |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |

|           |   |
|-----------|---|
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| ПК 1.4    | Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ОУП.01    | Русский язык  |
| ОУП.02    | Литература  |
| МДК.01.01 | Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией  |
| МДК.01.02 | Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья   |
| УП.01.01  | Учебная практика  |
| ПП.01.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.1    | Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях  |
| ОУП.06    | Физика  |
| ОУП.11    | География   |
| ОП.04     | Техническое оснащение и организация рабочего места  |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.2    | Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий  |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.3    | Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                     |
| ОУП.03    | Математика  |
| ОУП.05    | Информатика   |
| ОУП.07    | Химия   |
| ОУП.08    | Биология  |
| ОУП.09    | История   |
| ОП.01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены   |

|           |   |
|-----------|---|
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |
| ПК 2.4    | Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании |
| ОУП.04    | Иностранный язык  |
| ОУП.10    | Обществознание  |
| ОУПВ.01   | Родной язык   |
| ОП.02     | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| МДК.02.01 | Технология изготовления конфет, карамели  |
| МДК.02.02 | Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий   |
| УП.02.01  | Учебная практика  |
| ПП.02.01  | Производственная практика   |

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии**

#### **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1 Учебный план**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. (Приложение 1)

#### **3.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья по годам, включая теоретическое обучение, учебную и производственные практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.



|        |            |   |
|--------|------------|---|
|        |            | <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Вводный курс. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография. 6. Морфология, орфография. 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>122 часа</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>102 часа</b>;</li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• эссе на лингвистическую тему</li> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> <li>• комплексный анализ текста</li> <li>• конспектирование</li> <li>• сочинение-миниатюра</li> <li>• письмо по памяти</li> <li>• грамматический разбор</li> <li>• решение лингвистических задач</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• реферат</li> <li>• доклад</li> <li>• аннотация</li> <li>• словарная работа</li> <li>• анализ словарной статьи</li> <li>• подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы</li> <li>• корректорская правка текста</li> </ul> <p>выполнение упражнений</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> <li>• диктант с грамматическим заданием</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> |
| ОУП.02 | Литература | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы, Лашманова В.А., преподаватель русского языка</p>   |

|        |            |   |
|--------|------------|---|
|        |            | <p>и литературы, Кириллова А.М., преподаватель русского языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>131 час</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>127 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• аннотация</li> <li>• сжатый пересказ</li> <li>• диалог</li> <li>• чтение по ролям</li> <li>• дискуссия</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• цитирование</li> <li>• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации</li> <li>• сопоставительная характеристика персонажей</li> <li>• составление таблицы</li> <li>• обзор критической литературы</li> <li>• чтение стихотворения наизусть</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> <li>• работа со словарем литературоведческих терминов</li> <li>• составление опорных схем</li> <li>• выразительное чтение</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• сочинение-рассуждение</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> <li>• сочинение-анализ эпизода</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| ОУП.03 | Математика | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Аржанцева О.А., преподаватель математики, Валиева Г.Р., преподаватель математики, Коробицына Л.В., преподаватель математики, Мингалеева Г.М., преподаватель математики</p> <p><b>Программа включает в себя 15 тем:</b> 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Тригонометрические функции. 5. Комплексные числа 6. Прямые и плоскости в пространстве. 7. Координаты и векторы. 8.</p>  |

|        |                  |  |
|--------|------------------|--|
|        |                  | <p>Многогранники. Площадь поверхности. 9. Тела и поверхности вращения. 10. Степени и корни. 11. Показательная и логарифмическая функция. 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей. 13. Начала математического анализа. 14. Измерения в геометрии. 15. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>141 час</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>121 час</b>;</li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• графический диктант</li> <li>• анализ графиков функций</li> <li>• математический диктант</li> <li>• взаимоконтроль</li> <li>• сообщения</li> <li>• презентации</li> <li>• решения задач по алгоритму</li> <li>• выполнение заданий с комментарием</li> <li>• рефераты</li> <li>• решение проблемных задач</li> <li>• математический диктант</li> <li>• задания на построения сечений</li> <li>• изготовление моделей</li> <li>• измерение и вычисление площадей по моделям</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• зачетная работа</li> <li>• программируемые тесты</li> <li>• задачи из практической деятельности</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> |
| ОУП.04 | Иностранный язык | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка, Былинкин Н.С., преподаватель английского языка, Зайнуллина А.М., преподаватель английского языка.</p> <p><b>Программа состоит из 14 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс. 2. Описание человека. 3. Семья. Семейные отношения. Жилище. 4. Местонахождение. 5. Распорядок дня студента. 6. Хобби, досуг. 7. Путешествие в страну изучаемого языка. 8.</p>  |



|        |             |  |
|--------|-------------|--|
|        |             | <p>Моя Родина. Россия. 9. Моя будущая профессия 10. Татарстан.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>131 час</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>127 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>▪ составление диалога</li> <li>▪ аудирование</li> <li>▪ составление резюме</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• изучающее чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• личное письмо</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• составление монолога</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• беседа</li> <li>• рассказ</li> </ul> <p>разработка проекта (презентации)</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> <li>• контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий)</li> <li>• составление проекта,</li> <li>• грамматические упражнения</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| ОУП.05 | Информатика | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Валиева Г.Р. преподаватель информатики, Панкова Н.В., преподаватель информатики, Кашапова З.Т., преподаватель информатики</p> <p><b>Программа состоит из 12 разделов:</b> 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров. 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. 3. Подходы к понятию информации и измерению информации. 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления. 5. Программы для реализации несложных алгоритмов. 6. Возможности настольных издательских систем: создание,</p>  |

|        |        |   |
|--------|--------|---|
|        |        | <p>организация и основные способы преобразования (верстки) текста. 7. Возможности динамических (электронных) таблиц. 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими. 9 Мультимедийные презентации. 10. Компьютерно-математическая модель. 11. Цифровые сервисы. 12. Применение программ в реализации задач / Проектная деятельность (по выбору)</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>88 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>84 часа</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| ОУП.06 | Физика | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Коробицына Л.В., преподаватель физики.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Механика. 2. Молекулярная физика и термодинамика. 3. Основы электродинамики. 4. Электромагнитные колебания и волны. 5. Квантовая физика. 6. Астрофизика.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>128 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>108 часов</b>;</p> <p>- самостоятельная работа - <b>6 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение задач</li> <li>• решение экспериментальных задач</li> <li>• анализ и оценка результатов ЛПЗ</li> </ul> <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• семинар</li> <li>• проверочная работа</li> </ul>  |

|               |                 |  |
|---------------|-----------------|--|
|               |                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>   |
| <b>ОУП.07</b> | <b>Химия</b>    | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Каримова Э.М. преподаватель химии.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>128 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обязательная аудиторная нагрузка – <b>108 часов</b>;</li> <li>самостоятельная работа - <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>химический диктант</li> <li>тестирование</li> <li>решение задач</li> <li>решение экспериментальных задач</li> <li>анализ и оценка результатов ЛПЗ</li> </ul> <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>семинар</li> <li>самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева</li> <li>решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций</li> <li>самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений)</li> <li>проверочная работа</li> <li>решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> <li>решение задач на скорость химических реакций</li> <li>проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> |
| <b>ОУП.08</b> | <b>Биология</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Глумова Н.П. преподаватель биологии.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Клетка-единица живого. 2. Основы генетики и селекции. 3 Эволюционное учение. 4. 5. Экология. Экологические факторы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>82 часа</b>, в том числе:</p>   |

|        |         |   |
|--------|---------|---|
|        |         | <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>80 часов</b>;<br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• создание презентаций</li> <li>• сообщения</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• составление опорных схем и таблиц</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• составление словаря терминов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>  |
| ОУП.09 | История | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС<br/> <b>Разработчик:</b> Хузина Г.Ф. преподаватель истории.<br/> <b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. От Древней Руси к Российскому государству. 2. Становление Российской империи. 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.. 4. Россия в период новейшего времени.<br/> <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.<br/> <b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - <b>118 часов</b>, в том числе:<br/> - обязательная аудиторная нагрузка – <b>114 часов</b>;<br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ составление рассказа с использованием терминов</li> <li>▪ защита рефератов</li> <li>▪ чтение карты</li> <li>▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации</li> <li>▪ доклад</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ фронтальная аналитическая беседа</li> <li>▪ индивидуальный ответ у доски</li> <li>▪ хронологический диктант</li> <li>▪ работа с текстом и пропущенными датами</li> <li>▪ работа с легендой карты</li> <li>▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ диалог</li> <li>▪ сравнительно-обобщающая таблица</li> </ul> |

|               |                       |   |
|---------------|-----------------------|---|
|               |                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ кроссворды</li> <li>▪ составление хронологических таблиц</li> <li>▪ терминологический диктант</li> <li>▪ определение значений</li> <li>▪ ранжирование по значимости</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ терминологический диктант</li> <li>▪ тестирование</li> <li>▪ контрольный срез знаний</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>   |
| <b>ОУП.10</b> | <b>Обществознание</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Табарова Е.В. преподаватель обществознания.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Человек в обществе. 2. Духовная культура. 3. Экономическая жизнь общества. 4. Социальная сфера. 5. Политическая сфера. 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. 7. Политическая система в Республике Татарстан.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>82 часа</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>78 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ доклад</li> <li>▪ защита выполненной работы</li> <li>▪ демонстрация и защита выполненной работы</li> <li>▪ информативный диктант</li> <li>▪ решение ситуационных задач</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ОУП.11</b> | <b>География</b>      | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Куликова М.А. преподаватель географии.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Общая характеристика мира. 2. Характеристика стран и регионов мира. 3. Глобальные проблемы человечества.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>38 часов</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>36 часов</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устные сообщения в рамках самостоятельной работы</li> <li>▪ тестирование</li> <li>▪ устный опрос</li> </ul>   |

|               |  |   |
|---------------|--|---|
|               |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ домашняя самостоятельная работа</li> <li>▪ практические работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>   |
| <b>ОУП.12</b> | <b>Физическая культура</b>                   | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС<br/> <b>Разработчик:</b> Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, Коба В.Д., преподаватель физической культуры, Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.<br/> <b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Введение. 2. Легкая атлетика. 3. Гимнастика 4. Плавание 5. Лыжная подготовка 6. Спортивные игры. 7. Виды спорта по выбору.<br/> <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.<br/> <b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>95 часов</b>, в том числе:<br/> - обязательная аудиторная нагрузка - <b>91 час</b>;<br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>   |
| <b>ОУП.13</b> | <b>Основы безопасности жизнедеятельности</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС<br/> <b>Разработчик:</b> Сафиуллина Т.А. преподаватель основ безопасности жизнедеятельности<br/> <b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья 4. Основы медицинских знаний.<br/> <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.<br/> <b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>70 часов</b>, в том числе:<br/> - обязательная аудиторная нагрузка - <b>68 часов</b>;<br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение практических действий по сигналам оповещения</li> <li>• действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты</li> <li>• ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС</li> <li>• прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований</li> <li>• прыжки с места в длину</li> <li>• подтягивание на перекладине</li> <li>• бег на короткие дистанции</li> </ul> |

|                |                          |   |
|----------------|--------------------------|---|
|                |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• бег на средние и длинные дистанции</li> <li>• прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке</li> <li>• преодоление полосы препятствий</li> <li>• метание гранаты</li> <li>• стрельба из пневматической винтовки</li> <li>• неполная разборка и сборка (АК – 74)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• реферат</li> <li>• создание мультимедийных презентаций</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>  |
| <b>ОУПВ.01</b> | <b>Родной язык</b>       | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы, Асылгараева Л.Р. преподаватель родного языка и литературы, Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> Вводно-коррективный курс. 2. Республика Татарстан. 3. Татарский язык в повседневной жизни. 4. Казань – столица РТ. 5. Основы профессионального мастерства.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>76 часов</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>74 часа</b>;</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• практические работ</li> <li>• тестирование</li> <li>• составление кроссворда</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка докладов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ОУПВ.02</b> | <b>Родная литература</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы, Асылгараева Л.Р. преподаватель родного языка и литературы, Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 6 тем:</b> 1. Литература 1920-1930-х годов. 2 Литература военного времени. 3. Литература послевоенного периода (до 1960-х годов). 4 Литература 1960–1980-х годов. 5. Литература 1980–2000-х годов. 6. Литература 2000–2010-х годов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>   |

|         |                           |   |
|---------|---------------------------|---|
|         |                           | <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>32 часа</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>32 часа</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• практические работ</li> <li>• тестирование</li> <li>• составление кроссворда</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка докладов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>   |
| ОУПВ.02 | Семьеведение              | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Лисицына Е.Н., преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Брак как основа семьи. 2. Семья – как главная человеческая ценность.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>46 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>46 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• письменное тестирование</li> <li>• практические задания</li> <li>• активность на занятиях (экспертное суждение; дополнения к ответам сокурсников и т.п.)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| ОП.     | Общепрофессиональный цикл |   |
| СГ.01   | История России            | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Табарова Е.В. преподаватель истории.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс 2. Россия в 1945 – 1953 гг. 3. Россия в 1953 – 1964 гг. 4. Россия в 1964 – 1984 гг. 5. Россия в 1985 – 1991 гг. 6. Россия в 1990-е – 2000-е гг. 7. Россия в 2010 -2023 гг.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>68 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка - <b>50 часов</b>;</li> </ul> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• защита рефератов</li> </ul>   |



|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• чтение карты</li> <li>• работа над текстом с ошибками</li> <li>• формирование вопросов к карте, иллюстрации.</li> <li>• доклад</li> <li>• составление плана ответа по теме</li> <li>• фронтальная аналитическая беседа</li> <li>• индивидуальный ответ у доски</li> <li>• хронологический диктант.</li> <li>• работа с текстом с пропущенными датами</li> <li>• работа с легендой карты</li> <li>• соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольный срез</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>  |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка; Загородникова Я.В., преподаватель английского языка; Миронова Р.А., преподаватель английского языка, Зайнуллина А.М. преподаватель английского языка, Былинкин Н.С. преподаватель английского языка., Давлетбаева Ф.А. преподаватель английского языка.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Моя будущая профессия. 2. Безопасность на рабочем месте. 3. Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья. 4. Технология изготовления конфет, драже, карамели. 5. Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий. 6. Деловая поездка 7. Деловое общение</p> <p><b>Рабочая программа</b> содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>60 часов</b>, в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>56 часов</b>;</p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• составление диалога</li> <li>• аудирование</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (изучающее)</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• написание личного письма</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• выполнение заданий и упражнений по грамматике</li> <li>• составление монолога</li> </ul> |

|              |                                       |  |
|--------------|---------------------------------------|--|
|              |                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>ролевая игра</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контрольная работа (составление монолога, выполнение грамматических упражнений)</li> <li>составление диалога</li> <li>контрольная работа (выполнение грамматических заданий)</li> <li>тестирование</li> <li>составление проектов о путешествиях</li> <li>разработка проекта</li> <li>выполнение грамматических упражнений</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>  |
| <b>СГ.03</b> | <b>Безопасность жизнедеятельности</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Хурматуллаев В.М., преподаватель основ безопасности жизнедеятельности.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения 2. Основы обороны государства 3. Основы медицинских знаний.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:</p> <p>Максимальная учебная нагрузка – <b>38 часов</b> в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – <b>36 часов</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>устные выступления на занятиях</li> <li>фронтальный опрос</li> <li>письменный ответ на вопрос</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирование</li> <li>контрольная работа</li> <li>решение учебной ситуации</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>СГ.04</b> | <b>Физическая культура</b>            | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Федоров Д.М. преподаватель физической культуры, Коба В.Д. преподаватель физической культуры, Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка <b>60 часов</b>, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>56 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p>   |

|              |  |  |
|--------------|--|--|
|              |  | <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточный</b> в форме зачета.<br/> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>   |
| <b>СГ.05</b> | <b>Основы бережливого производства</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС<br/> <b>Разработчик:</b> Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин.<br/> <b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Бережливое производство. 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками. 3. Статистические метода анализа.<br/> <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.<br/> <b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:<br/> Максимальная учебная нагрузка –<b>38 часов</b> в том числе:<br/> - обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – <b>36 часов</b><br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• решение учебной ситуации</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p> |
| <b>СГ.06</b> | <b>Основы финансовой грамотности</b>   | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС<br/> <b>Разработчик:</b> Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин.<br/> <b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса.<br/> <b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.<br/> <b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы:<br/> Максимальная учебная нагрузка –<b>48 часов</b> в том числе:<br/> - обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) – <b>46 часов</b><br/> <b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b><br/> <b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> </ul>  |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• конспектирование</li> <li>• устный опрос</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• решение учебной ситуации</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p>  |
| СГ.07 | Татарский язык делового общения           | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахимова А.А., преподаватель татарского языка и литературы.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Рынок труда в РТ. 2. Основы профессионального мастерства. 3. Татарский язык – язык профессионального общения.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>48 часов</b>, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>46 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• доклад;</li> <li>• рассказ студента</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• личное и деловое письмо</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p> |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Куликова М.А. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>48 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>36 часов</b>.</li> <li>- самостоятельная работа – <b>10 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• беседа</li> <li>• заполнение таблиц</li> </ul>   |

|              |   |  |
|--------------|---|--|
|              |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• программированный контроль</li> <li>• построение схем устный</li> <li>• ответ на вопрос</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов</li> <li>• электронные презентации</li> <li>• построение схем</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p>  |
| <b>ОП.02</b> | <b>Основы товароведения продовольственных товаров</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Особенности оценки качества сырья и продуктов. 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>48 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>40 часов.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение производственных задач и ситуаций</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p> |
| <b>ОП.03</b> | <b>Охрана труда</b>                                   | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 4 тем:</b> 1. Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. 3. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. 4. Техника безопасности.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>38 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>36 часов.</b></li> </ul>   |

|              |  |   |
|--------------|--|---|
|              |  | <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение производственных задач и ситуаций</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме контрольной работы.</p>   |
| <b>ОП.04</b> | <b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>  | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья. 2. Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>58 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>46 часов.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>10 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение производственных задач и ситуаций</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ОП.05</b> | <b>Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</b> | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г. преподаватель специальных дисциплин.</p> <p><b>Программа состоит из 1 раздела:</b> Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>64 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>46 часов.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> </ul>  |

|                  |   |  |
|------------------|---|--|
|                  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• программированный контроль</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>  |
| <b>ПМ</b>        | <b>Профессиональные модули</b>  |  |
| <b>ПМ.01</b>     | <b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b> | <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>218 часов</b> в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>208 часов.</b></p> <p><b>Учебная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 36 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>  |
| <b>МДК.01.01</b> | <b>Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>                           | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ».</p> <p><b>Программа состоит из 1 раздела:</b> Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>62 часа</b> в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>60 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>МДК.01.02</b> | <b>Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного</b>  | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного</p>   |

|              |                                  |   |
|--------------|----------------------------------|---|
|              | <b>сырья</b>                     | <p>технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ».</p> <p><b>Программа состоит из 1 раздела:</b> Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>42 часа</b> в том числе:<br/>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>40 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>  |
| <b>УП.01</b> | <b>Учебная практика</b>          | <p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ».</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ»). 2. Подготовка к работе и содержание рабочих мест на автоматизированных технологических линиях производства кондитерской продукции. 3. Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве. 4. Принцип работы модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью. 5. Проверка исправности модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью в соответствии с эксплуатационной документацией. 6. Принцип работы варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок. 7. Проверка исправности варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок. 8. Принцип работы лабораторной варочной установки непрерывного действия для растворения кристаллов под давлением. 9. Принцип работы термизирующих машин для шоколада. 10. Санитарная обработка механизмов деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ПП.01</b> | <b>Производственная практика</b> | <p><b>Рабочая программа</b> производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ».</p>  |



|                  |  |   |
|------------------|--|---|
|                  |  | <p><b>Программа состоит из 5 тем:</b> 1. Вводное занятие АО «Эссен Продакшн АГ». Знакомство с производством. Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации. Безопасные приёмы работы на рабочем месте. 2. Отработка навыков работы на просеивающей машины, на весовой станции «Autograv». 3. Отработка навыков работы на варочном аппарате «Carastar»; работы на машине отливочной. 4. Отработка навыков работы на отсадочной машине. 5. Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой заправки карамели.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>36 часов</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>   |
| <b>ПМ.02</b>     | <b>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b> | <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>606 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>578 часов</b>.</li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Учебная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 216 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>   |
| <b>МДК.02.01</b> | <b>Технология изготовления конфет, карамели</b>  | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н., Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Ведение технологических процессов изготовления конфет. 2. Ведение технологических процессов изготовления карамели. 3. Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>164 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>160 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>МДК.02.02</b> | <b>Технология изготовления шоколада и шоколадных</b>   | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Худакова Л.В.,</p>  |

|              |                                  |  |
|--------------|----------------------------------|--|
|              | <b>изделий</b>                   | <p>преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н., Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ</p> <p><b>Программа состоит из 1 раздела:</b> Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>76 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательная аудиторная нагрузка – <b>58 часов.</b></li> <li>- самостоятельная работа – <b>6 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• выполнение заданий с комментариями</li> <li>• защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</li> <li>• презентации</li> <li>• рефераты</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>   |
| <b>УП.02</b> | <b>Учебная практика</b>          | <p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н., Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ</p> <p><b>Программа состоит из 13 тем:</b> 1. Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сиропа. 2. Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной. 3. Приготовление карамели с начинкой. 4. Приготовление шоколадной массы. 5. Приготовление конфет с молочной начинкой из белой глазури. 6. Приготовление конфет с фруктовой начинкой. 7. Приготовление шоколадных конфет с вафельным наполнителем. 8. Приготовление шоколадных конфет с трюфельной начинкой. 9. Фасование по массе и по объему. 10. Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак». 11. Расфасовывание и упаковывание на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс». 12. Расфасовывание и упаковывание в пакеты из термоспаивающего целлофана. 13. Требования к маркировке сахарной кондитерской продукции</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ПП.02</b> | <b>Производственная практика</b> | <b>Рабочая программа</b> производственной дисциплины разработана на основе ФГОС  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Разработчики:</b> Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н., Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ</p> <p><b>Программа состоит из 27 тем:</b> 1. Приготовление рецептурной смеси мягкой карамельной массы варочной установке. 2. Приготовление конфетных масс на основе мелкодисперсных компонентов. 3. Приготовление полуфабриката «Раствор пектина». 4. Приготовление жележных масс на линии КСК. 5. Приготовление фруктово-жележных масс на линии КСК. 6. Приготовление карамели. 7. Формование и структурообразование корпусов конфет отливкой в крахмал на отливочных машинах. 8. Формование размазыванием и резкой корпусов конфет. 9. Глазирование корпусов конфет. 10. Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак». 11. Приготовление шоколадной массы. 12. Приготовление конфет с молочной начинкой в корпусе из белой глазури. 13. Приготовление конфет с шоколадно-молочной начинкой в корпусе из темной глазури. 14. Приготовление шоколадных формованных конфет. 15. Приготовление шоколадных комбинированных конфет. 16. Приготовление конфет с вафельным корпусом, глазированных с обсыпкой. 17. Приготовление конфет ТМ СНО КО-ТЕ, формованные в форме стика. 17. Приготовление конфет плитка. 18. Приготовление конфет плитка с наполнителем. 19. Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему. 20. Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой заертки карамели. 21. Технологический процесс завертывания конфет в конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4. 22. Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3. 23. Технологический процесс завертывания конфет в обтяжку на упаковочной машине МС 1В. 24. Технологический процесс на упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций. 25. Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий. 26. Правила укладки, маркировки сахарной кондитерской продукции.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>216 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> |
|--|--|--|

#### **4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

##### **4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд ГАПОУ «НТТ» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

##### **4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

В ГАПОУ «НТТ» согласно требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья для организации учебного процесса имеются:

#### 4.3.1 Кабинеты, лаборатории, учебный и спортивный залы

|    |   |
|----|---|
| 1  | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места   |
| 2  | Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья         |
| 3  | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда   |
| 4  | Кабинет биологии  |
| 5  | Кабинет иностранного языка  |
| 6  | Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности                                   |
| 7  | Кабинет математики  |
| 8  | Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены  |
| 9  | Кабинет организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья |
| 10 | Кабинет охраны труда  |
| 11 | Кабинет социально-гуманитарных дисциплин  |
| 12 | Кабинет технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий                                       |
| 13 | Кабинет технологии изготовления конфет, карамели  |
| 14 | Кабинет товароведения   |
| 15 | Кабинет физики  |
| 16 | Кабинет химии   |
|    | Лаборатории:  |
| 1  | Лаборатория сырья и материалов в кондитерском производстве  |
| 2  | Лаборатория технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья     |
| 3  | Лаборатория химии   |
| 4  | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены  |
|    | Спортивный комплекс:  |
| 1  | Спортивный зал  |
| 2  | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий                                   |
|    | Залы:   |
| 1  | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет   |
| 2  | Актовый зал   |

## **5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает – 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; рефераты и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии.

Освоение программы по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья завершается государственной (итоговой) аттестацией, по результатам которой выпускнику успешно прошедшему государственную (итоговую) аттестацию, присваивается квалификация Аппаратчик-оператор 3 разряда.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.