

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЕРМСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю



2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Есенева Э.С.	Заместитель директора	
Ладыгина А.В.	Методист	
Волкова Е.Д.	Главный специалист	
Злобина Л.А.	Руководитель структурного подразделения	
Смирнова Л.В.	Главный специалист	

Согласовано с работодателями:

ФИО Должность представителя организации	Наименование организации, юридический адрес	Дата Подпись Печать
<i>Александрова Марина Александровна</i>	<i>ООО, Лажеева⁹</i>	
<i>Громова Мария Олеговна</i>	<i>г.п. Суфрова⁴</i>	
<i>Рябицкий Виктор Сергеевич</i>	<i>ООО, Суфрова⁴</i>	

Правообладатель программы: ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Пермский агропромышленный техникум» по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда Пермского края и потребностей работодателей ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, календарного плана воспитательной работы, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273

- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года № 304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрированный в Минюсте 1 августа 2014 года, регистрационный номер 33402;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438;

- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные

учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Приказ Минобрнауки №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25.10.2013.

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 №24480).

- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.3.1. Основная образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей. Целью ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Квалификация выпускника – Техник-технолог

1.3.2. Срок освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования: на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Требования к абитуриенту:

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца о получении:

- основного общего образования;
- среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

2.3.3. Производство кондитерских изделий.

2.3.4. Производство макаронных изделий.

2.3.5. Организация работы структурного подразделения.

2.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника ООП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий формируемые в результате освоения данной ООП СПО

3.1. Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять

к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (далее ВПД):

ВПД Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ВПД Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ВПД Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ВПД Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ВПД Организация работы структурного подразделения.

- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
 ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Пекарь.

- ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье для изготовления хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий.*
ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 6.3. Производить разделку хлебобулочных и сдобных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 6.5. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 6.6. Готовить и оформлять сдобные мучные кондитерские изделия и праздничный хлеб.

4. Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Результаты освоения ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной подготовки определяются способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

5.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

5.2. Учебный план специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ООПСПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ОПОП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
 - общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ);
 - математического и общего естественнонаучного (ЕН);
 - профессионального (П);
- и разделов:
- производственная практика (в т.ч. преддипломная);
 - государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы);

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, биология, химия.

В соответствии с естественнонаучным профилем общеобразовательный цикл включает следующие учебные дисциплины:

ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика (У)*
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физическая культура
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08	Астрономия
ОУДП.00	Учебные предметы по выбору
ОУДП.09	Родной язык/Родная литература
ОУДП.10	Биология (У)*
ОУДП.11	Химия (У)*
ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы
ОУДД.12	Введение в специальность
Модуль 1. Основы проектной деятельности	
Модуль 2. Основы финансовой грамотности	
Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности	

(У* - углубленный уровень)

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. На защиту индивидуального проекта выделяется 1 час в каждом предмете общеобразовательного цикла (это последний час перед промежуточной аттестацией).

Обязательная часть основной образовательной программы по 70% от общего объём времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубленная подготовка, определяемой содержанием обязательно части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей, с учетом мнения обучающихся.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовая подготовка предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** предусматривает изучение дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП в объеме 1350 часов, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей.

Формирование вариативной части ОПОП СПО специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** осуществляется следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Объем вариативной части		
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	144	48	96
<i>ОГСЭ.05.</i>	<i>Русский язык и культура речи</i>	96	32	64
<i>ОГСЭ.06.</i>	<i>Основы социологии и политологии</i>	48	16	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	237	79	158
ОП.02.	Техническая механика	12	4	8
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24	8	16
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	24	8	16
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15	5	10

ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12	4	8
ОП.12.	<i>Эффективное поведение на рынке труда</i>	72	24	48
ОП.13.	<i>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</i>	72	24	48
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	93	31	62
МДК.02.02.	<i>Технология изготовления сухарных изделий</i>	93	31	62
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	216	72	144
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	108	36	72
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	108	36	72
ПМ. 04	Производство макаронных изделий	90	30	60
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	90	30	60
ПМ. 05	Организация работы структурного подразделения	228	76	152
МДК.05.02	<i>Культура делового взаимодействия</i>	72	24	48
МДК.05.03.	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	84	28	56
МДК.05.04.	<i>Технология продаж продовольственных товаров</i>	72	24	48
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Пекарь	648	216	432
МДК 06.01	<i>Технология производства мучных хлебобулочных изделий</i>	306	102	204
МДК 06.02	<i>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>	90	30	60
МДК 06.03	<i>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	252	84	168
Всего:		1350		900

Показатель практикоориентированности при реализации ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составляет 63 %, что соответствует нормативным требованиям.

Организация практик

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено в рамках освоения профессиональных модулей.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на отработку умений и приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных лабораториях.

Порядок аттестации обучающихся

1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя) Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
- зачет по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК.

4. Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по русскому языку и математике в письменной форме и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (в письменной форме), которая определяется образовательной организацией.

5. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре, и практики). Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый учебный год, завершает освоение программы дифференцированный зачет.

По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

6. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденной Министерством образования и науки РФ и

положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательным учреждением.

7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

8. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическими указаниями для самостоятельных работ в соответствии с временем, затраченным на ее выполнение.

6.1. Кадровое обеспечение.

Реализация ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет примерно 100% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

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 ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов изданными за последние 5 лет.

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

Согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.
Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.01 Русский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Русский язык» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л1 воспитание уважения к русскому (родному) языку, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- Л2 понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- Л3 осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- Л4 формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур;
- Л5 способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления;
- Л6 готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- Л7 способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- М1 владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением, говорением, письмом;
- М2 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- М3 применение навыков сотрудничества со сверстниками, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- М4 овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- М5 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию;
- М6 умение извлекать необходимую информацию из различных источников;

предметных:

- П1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- П2 сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;
- П3 владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- П4 владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- П5 владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- П6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- П7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- П8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- П9 владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово - родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- П10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Форма промежуточной аттестации: экзамен по дисциплине «Русский язык»	

Язык и общество. Язык и речь. Функциональные стили речи. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексика и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Синтаксис и пунктуация.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.02 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.02 «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУДБ.02«Литература» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины:

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л1 российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л2 гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

Л3 готовности к служению Отечеству, его защите;

Л4 сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л5 сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л6 толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л7 нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л8 готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

М1 умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2 умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4 готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5 умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М6 умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

М7 владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М8 владения навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

П1 сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П2 владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П3 владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П4 владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П5 знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

П6 сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П9 владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента - 176 часов, в том числе:

обязательная аудиторная, лабораторно-практическая работа студента 117 часов;

самостоятельная работа студента - 59 часов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
теоретические занятия	58
практические работы	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2 (за счет практических)

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века.

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века.

Раздел 4. Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусств в начале XX века.

Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Раздел 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов

Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции). Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный (английский) язык» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины:

формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Л1- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

Л2- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

Л3- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

Л4- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их

достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

Л5- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

М1-умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

М2– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

М3– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

М4– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

П1– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

П2– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

П3– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

П4– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента -**190** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная лабораторно-практическая работа студента **127** час;
- самостоятельная работа студента - **63** часов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	127
в том числе:	
теоретические занятия	0
практические работы	127
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	63
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из числа часов, отведенных на практическую работу)	2

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1.Основное содержание

Тема 1 Повторение основных правил чтения и грамматики

Тема 2. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

- Тема 3: Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни).
 Тема 4: Распорядок дня студента техникума.
 Тема 5: Хобби, досуг. Физкультура и спорт.
 Тема 6: Еда. Продовольственный магазин. Совершение покупок .
 Тема 7: Экскурсии и путешествия
 Тема 8.Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы).
 Тема 9. Времена года. Погода.
 Тема 10. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Родной город.
 Тема 11. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.
 Тема 12. Научно-технический прогресс. Изучение иностранных языков. Средства массовой информации.
 Тема 13. Человек и природа. Здоровый образ жизни.
 Раздел 2. Профессионально ориентированное содержание
 Тема:14.Достижения и инновации в области естественных наук.
 Тема:15 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Участие в отраслевых выставках.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.04 Математика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика:», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Математика» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3.Цели учебной дисциплины

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

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

• личностных:

Л1 сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

Л2 понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

Л3 развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

Л4 овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

Л5 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л6 готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

Л7 готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л8 отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• метапредметных:

М1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М6 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

М7 целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

П1 сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

П2 сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

П3 владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

П4 владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

П5 сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

П6 владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

П7 сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

П8 владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

П9 сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;

П10 сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;

П11 сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;

П12 сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

П13 владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	236
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося	76
Консультации	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена 4</i>	

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 . Введение.

Раздел 2. Развитие понятия о числе.

Раздел 3. Основы тригонометрии.

Раздел 4. Корни, степени и логарифмы.

Раздел 5. Функции и графики.

Раздел 6 . Уравнения и неравенства

Раздел 7. Начала математического анализа.

Раздел 8. Интеграл и его применение.

Раздел 9. Комбинаторика.

Раздел 10. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Раздел 11. Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 12. Многогранники и круглые тела.

Раздел 13. Координаты и векторы

**Аннотация программы учебной дисциплины
ОУДБ.05 История**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена в соответствии с основными положениями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Примерной программы учебной дисциплины «История», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей осмысления общественного развития, осознания уникальности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основеравенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

Л1сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

Л2становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

Л3 готовность к служению Отечеству, его защите;

Л4сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л6готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л7толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

метапредметных:

М1умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М5 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

предметных:

П1сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

П2владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

П3 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

П4владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

П5 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	179
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лекции	66
практические занятия	54
Внеаудиторная самостоятельная работа	59
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 2 часа за счет лекционной части</i>	

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке

Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Раздел 10. Российская империя в XIX веке

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей

Раздел 12. Между мировыми войнами

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Раздел 14. Мир во второй половине XX века – начале XXI века

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа дисциплины ОУДБ 06 «Физическая культура» составлена в соответствии с ФГОС среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ, требованиям предъявляемым к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных организаций (номер №383 от 23.07.2015г ФГАУ ФИРО) и на основании учебного плана. Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- Формирование разносторонне физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно – оздоровительной и спортивно – оздоровительной деятельности;
- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания и базовыми видами спорта;
- Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия в учебной и спортивной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни.
- В организации активного отдыха и профилактики вредных привычек.
- Основы формирования двигательных действий и развития физических качеств.
- Способы закаливания и основные приёмы закаливания.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Физическая культура» формируются общие компетенции специалиста**• личностных:**

- Л.1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- Л.2. Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- Л.3. Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- Л.4. Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- Л.5. Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- Л.6. Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки

профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.7.Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.8.Способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

Л.9.Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

Л.10.Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.11.Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.12.Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

Л.13.Готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

М.1.Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

М.2.Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

М.3.Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

М.4.Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

М.5.Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

М.6.умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

П.1.Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

П.2.Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П.3.Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития физических качеств;

П.4.Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П.5.владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов

спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе: лекции	0
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Выполнять комплексы упражнений;

Спортивные игры баскетбол, волейбол, лёгкая атлетика, лыжная подготовка, конькобежный спорт, летний и зимний туризм, футбол, плавание, спортивная гимнастика, атлетическая гимнастика; Тестирование физических показателей; Ведение дневника наблюдения по физкультурной деятельности.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к «Общеобразовательному циклу».

Программа предусматривает логическое завершение подготовки обучаемых в области безопасности жизнедеятельности, проводимое по курсу ОБЖ в основной школе.

Целью программы является формирование у учащихся ссузов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается учащимися на первом курсе.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- Л1. развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- Л2. готовность к служению Отечеству, его защите;
- Л3. формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- Л4. исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- Л5. воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- Л6. освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- М1. овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- М2. обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- М3. выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- М4. овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- М5. формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- М6. приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- М7. развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- М8. формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- М9. формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- М10. развитие умения применять полученные теоретические знания на практике;
- М11. принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- М12. формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- М13. развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- М14. освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- М15. приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- М16. формирование установки на здоровый образ жизни;
- М17. развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- П1. сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- П2. получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- П3. сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- П4. сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- П5. освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- П6. освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- П7. развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- П8. формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- П9. развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- П10. получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы, законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан, прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

П11. освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П12. владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	36
лекции	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из часов, отведенных на практическую работу)	2

Краткое содержание дисциплины

1. Здоровье и здоровый образ жизни.
2. Гражданская оборона.
3. Начальная военная подготовка.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУП.08 Астрономия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.08 «Астрономия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Астрономия» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками

практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
 познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
 умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
 научного мировоззрения;
 навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Результаты освоения учебной дисциплины

личностных:

Л1. сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

Л2. устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

Л3. умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

М1. умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

М2. владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

М3. умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

М4. владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

П1. сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

П2. понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

П3. владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

П4. сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

П5. осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

1.4. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42

в том числе:	
✓ теоретические занятия	18
✓ лабораторно-практические работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из часов, отведенных на практическую работу)	2

Краткое содержание дисциплины

1. Введение
2. История развития астрономии
3. Строение Солнечной системы
4. Строение и эволюция Вселенной

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.09 Родной язык

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Родной (русский) язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Родной (русский) язык» в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Нормативную правовую основу настоящей примерной программы по учебному предмету Родной (русский) язык составляют следующие документы:

- ФГОС среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного Министерством образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413, в редакции от 29 июня 2017 г.;
- Федеральный закон от 03.08.2018 № 317-ФЗ «О внесении изменений в статьи 11 и 14 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Письмо Минобрнауки России от 15.02.2017 № МОН-П-617 «Об изучении русского языка, родного языка из числа языков народов Российской Федерации»;
- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»).

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Программа учебного предмета Родной (русский) язык входит в образовательную область «Родной язык и родная литература» и является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) при подготовке специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих и служащих. Учебная дисциплина «Родной (русский) язык» относится к «Общеобразовательному циклу».

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

Содержание программы учебного предмета Родной (русский) язык направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него - к родной культуре; формирование волонтерской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;
- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;
- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;
- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебного предмета Родной (русский) язык обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

Л1 - идентичность в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

Л2 - уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Л3 - формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

Л4 - воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов,

проживающих в Российской Федерации.

Л5 - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л6 - приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

Л7 - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л8 - принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

Л9 - способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

Л10 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л11 - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

М1 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

М2 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

М3 - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

М4 - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

М5 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М6 - умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

П1 - расширение и систематизация научных знаний о языке, его единицах и категориях; осознание взаимосвязей его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики;

П2 - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П3 - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

П4 - формирование навыков проведения различных видов анализа слова, синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста;

П5 - обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств для свободного выражения

мыслей и чувств в соответствии с ситуацией и стилем общения;

П6 - овладение основными нормами литературного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными, стилистическими), нормами речевого этикета; приобретение опыта использования языковых норм в речевой практике при создании устных и письменных высказываний;

П7 - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П8 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П9 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П10 - использование коммуникативно-эстетических возможностей русского языка;

П11 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теория	30
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 ч. из практических занятий)	

Краткое содержание дисциплины

Исконно русская лексика. Роль старославянизмов в развитии русского литературного языка. Иноязычная лексика. Активные процессы в современном русском языке. Речевой этикет. Основные нормы современного литературного языка. Виды речевой деятельности. Этика и этикет в электронной среде общения. Текст как единица языка и речи.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.09 Родная литература

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОУДП.09 Родная литература** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного

освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины **ОУДП.09 Родная литература** обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру;

совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни,

созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДП.09 Родная литература обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

УУД. 02.	Знание моральных норм, умения выделить нравственный аспект поведения и соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, а также ориентации в социальных ролях и межличностных отношениях.
УУД. 07.	Составление плана и последовательности действий.
УУД. 09.	Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона.
УУД. 10.	Коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта.
УУД. 12.	Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели, гипотез и их проверка.
УУД. 11.	Оценка — выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения способности к мобилизации сил и энергии, способность к волевому усилию — к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению препятствий.
УУД. 13.	Поиск и выделение необходимой информации, в том числе с помощью компьютерных средств, обработка, хранение, защита и использование информации.
УУД. 14.	Замещение, создание и преобразование модели, использование модели для решения задач.
УУД. 15.	Умение структурировать знания.
УУД. 16.	Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме.
УУД. 17.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.
УУД. 18.	Познавательная и личностная рефлексия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.

УУД. 19.	Смысловое чтение на основе осознания цели чтения и выбора вида чтения в зависимости от цели, извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров, определение основной и второстепенной информации.
УУД. 20.	Свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей.
УУД. 21.	Понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации.
УУД. 23.	Составлять тексты различных жанров, соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.).
УУД. 25.	Синтез как составление целого из частей, в том числе с самостоятельным достраиванием, восполнением недостающих компонентов.
УУД. 26.	Выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов.
УУД. 27.	Подведение под понятия, выведение следствий; установление причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений;
УУД. 29.	Исследования проблемной области с выделением цели как образа потребного будущего, стратегии и тактики ее достижения.
УУД. 30.	Формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
УУД. 32.	Инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теория	30
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 ч. из практических занятий)	

Краткое содержание дисциплины

Собиратели фольклора в Прикамье; Житие Стефана Пермского; Социальная направленность в произведениях; Путешествия в г. Пермь и Пермский край. Бытописание г. Перми в произведениях; История Пермской губернии в произведениях писателей; Социальная тематика в произведениях Пермских писателей; Д.Н. Мамин-Сибиряк и Пермский край; Русские классики и Пермский край; Творчество М. Осоргина; А. Гайдар; В. Каменский; Горький и Пермь; Поэты Серебряного века. Пермские страницы в биографии известных людей; Поэзия I-ой половины XX века (обзор); В.П. Астафьев; М.С. Астафьева- Корякина; А.Л. Решетов; Р.П. Белов; А.Г. Гребнев; Обзор современной литературы Прикамья; Новейшая поэзия Прикамья.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.10 Биология

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Биология» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины

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

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; о роли биологической науки в формировании современной естественно - научной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- Л1.** сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- Л2.** понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную этическую сферы деятельности человека;
- Л3.** способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- Л4.** владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- Л5.** способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- Л6.** готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- Л7.** обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской
- Л8.** экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- Л9.** способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- Л10.** готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- М1.** осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- М2.** осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- М3.** повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- М4.** способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- М5.** способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- М6.** умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- М7.** способность применять биологические и экологические знания для анализа

прикладных проблем хозяйственной деятельности;

М8. способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

М9. способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

П1. сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

П2. владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

П3. владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

П4. сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

П5. сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

П6. сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;

П7. сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;

П8. владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

П9. владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

П10. сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	230
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	76
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	74
Итоговая аттестация в форме экзамена	4

Краткое содержание дисциплины

Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Эволюционное учение. Основы экологии. Бионика

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.10 Химия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами и в повседневной жизни).

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л1 чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическим и веществами, материалами и процессами;

Л2 готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности объективное осознание роли химических компетенций в этом;

Л3 умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

М1 использование различных видов познавательной деятельности основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи,

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

М2 использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

П1 сформированности представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П2 владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

П3 владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

П4 сформированности умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

П5 владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

П6 сформированности собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

П7 сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях;

П8 сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления;

П9 владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования;

П10 владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием; сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

П11 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	306
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	206
в том числе:	
теоретические занятия	100
практические работы	106
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из числа часов, отведенных на практическую работу)	2

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Органическая химия.

Введение. Предмет органической химии. Теория строения органических веществ.

Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые. Ацетиленовые углеводороды.

Арены. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Углеводы. Амины. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Биологически активные соединения.

Раздел 2. Общая и неорганическая химия.

Химия наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. ОВР.

Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы органических и неорганических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОУДД.12 Введение в специальность

Модуль 1. Основы проектной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 35.02.12 «Садово-парковое и ландшафтное строительство».

Содержание рабочей программы разработано с учетом формирования у студентов элементов следующих общих компетенций (ОК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2.1. Демонстрирует умение планировать деятельность в соответствии с целями и задачами, рационально распределять время на всех этапах решения задач. ОК2.2. Демонстрирует умение грамотно и обоснованно корректировать и своевременно устранять допущенные ошибки в своей работе. ОК2.3. Прогнозирует результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей. ОК2.4. Анализирует свои действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. ОК2.5. Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи). ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3.1. Демонстрирует умение осуществлять выбор метода и способа решения профессиональных задач согласно заданной ситуации. ОК 3.4. Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации). ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. (ОК4.1. Демонстрирует умение результативно использовать информацию, необходимую для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 4.4. Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами и т.п. ОК 4.5. Умеет работать с текстом, анализирует его, выделяет необходимые элементы и может их охарактеризовать; структурирует информацию – представляет ее в виде схем, таблиц и т.д. ОК 4.6. Оценивает полноту и достоверность информации). ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5.1. Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях. ОК 5.2. Использует информационно-коммуникационные средства для обработки и хранения информации. ОК 5.3. Использует электронную почту для передачи и хранения информации. ОК 5.4. Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. ОК 5.5. Создает презентационные материалы,

используя различные программные продукты (PowerPoint, Publisher и т.д). ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8.1. Владеет навыками самоорганизации и применяет их на практике. ОК 8.2. Демонстрирует умение проводить оценку собственного продвижения и личностного развития. ОК 8.3. Проводит самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов. ОК 8.4. Демонстрирует результативность самостоятельной работы. ОК 8.5. Владеет навыками планирования деятельности). ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9.1. Объективно и обоснованно оценивает возможности новых технологий).

Программа дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Проектная деятельность» реализуется в рамках общеобразовательного цикла дисциплин (по выбору ОУДД. 12).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – результаты освоения учебной дисциплины:

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

- З1** - виды проектной деятельности;
- З2** - основные методы исследований;
- З3** - этапы проектирования;
- З4** - структуру учебного проекта;
- З5** - требования, предъявляемые к оформлению учебного проекта.

уметь:

- У1** - планировать работу над проектом;
- У2** - выявлять понятийный аппарат;
- У3** - применять деловой стиль языка в тексте и устном выступлении;
- У4** - делать аналитический обзор литературы;
- У5** - определять сферу интересов для поиска источников информации;
- У6** - оформлять проектную работу в соответствии с требованиями;
- У7** - логически обосновывать и формулировать выводы по работе над проектом;
- У8** - презентовать свой проект.

1.4. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекционные занятия -	16
Практические занятия -	20
Из них:	
Защита «индивидуальных проектов»	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

в том числе:	
<i>Сбор и систематизация информации к проекту</i> <i>Создание презентации по теме проекта</i>	
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета – 3 часа из практических, в т.ч. защита ИП	

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия научно-исследовательской деятельности. Исследовательская и проектная деятельность: понятие, возможности. Понятийный аппарат исследователя. Типология и классификация учебно-исследовательских и научно-исследовательских проектов. Характеристика структурных элементов различных типов исследовательских работ. Составление плана индивидуального проекта. Логические законы. Методология исследователя. Характеристика основных методов исследования. Особенности научного стиля речи. Написание текстов разной стилевой направленности. Планирование и организация исследовательской деятельности. Поиск, накопление и обработка научной информации. Отработка техники работы с информацией. Подбор литературы по своей теме. Правила оформления основных этапов проекта: введения, теоретической и практической частей, заключения. Требования к оформлению текста, таблиц и иллюстраций по ГОСТу. Проработка «Списка информационных источников». Создание презентации, «видео-презентации» или «стендового доклада» к ИП. Защита индивидуального проекта.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОУДД.12 Введение в специальность

Модуль 2. Основы финансовой грамотности деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОУДД.12 Введение в специальность 2 модуль. Основы финансовой грамотности деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности деятельности» относится к общеобразовательному циклу. Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель обучения: формирование основ финансовой грамотности, освоения базовых понятий, отражающих сферу личных финансов, а также умений и компетенций, способствующих эффективному взаимодействию учащихся с финансовыми институтами с целью достижения финансового благосостояния.

Требования к личностным результатам освоения курса:

- способность к самостоятельным решениям в области управления личными финансами;
- сформированность сознательного, активного и ответственного поведения на финансовом рынке: поведения личности, уважающей закон, осознающей свою ответственность за решения, принимаемые в процессе взаимодействия с финансовыми институтами;
- понимание прав и обязанностей в сфере управления личными финансами;
- готовность вести диалог с членами семьи, представителями финансовых институтов по вопросам управления личными финансами, достигать в нём взаимопонимания;

- готовность и способность к финансовому образованию и самообразованию во взрослой жизни;
- сознательное отношение к непрерывному финансовому самообразованию как условию достижения финансового благополучия;
- способность обучающегося осуществлять коммуникативную деятельность со сверстниками и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности.

Требования к интеллектуальным (метапредметным) результатам освоения курса:

- умение самостоятельно определять финансовые цели и составлять планы по их достижению, осознавая приоритетные и второстепенные задачи;
- умение выявлять альтернативные пути достижения поставленных финансовых целей;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения финансовых проблем;
- умение ориентироваться в различных источниках информации финансового характера, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение определять назначение и функции различных финансовых институтов, ориентироваться в предлагаемых финансовых продуктах, оценивать последствия их использования;
- умение общаться и взаимодействовать с учащимися и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности. Требования к предметным результатам освоения курса:
- владение базовыми понятиями: личные финансы; сбережения; банк; депозит; кредит; ипотека; процент; инвестирование; финансовый риск; портфель инвестиций; страхование; договор на услуги по страхованию; медицинское страхование; автострахование; страхование жизни; страховой случай; фондовый рынок; ценные бумаги; акции; облигации; налоги; пошлины; сборы; налоговая система; ИНН; налоговый вычет; пеня по налогам; пенсия; пенсионная система; пенсионные накопления; бизнес; стартап; бизнес-план; бизнес-ангел; венчурный предприниматель; финансовое мошенничество; финансовые пирамиды;
- владение знанием: об основных целях управления личными финансами, мотивах сбережений, возможностях и ограничениях использования заёмных средств; об устройстве банковской системы, особенностях банковских продуктов для физических лиц, правилах инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов; о видах финансовых рисков и способах минимизации их последствий для семейного бюджета; о функционировании страхового рынка, субъектах страхования, страховых продуктах и их специфике; о структуре фондового рынка, основных участниках фондового рынка, ценных бумагах, обращающихся на фондовом рынке, и особенностях инвестирования в них; об устройстве налоговой системы государства, правилах налогообложения граждан, содержании основных личных налогов, правах и обязанностях налогоплательщика, последствиях в случае уклонения от уплаты налогов; об особенностях пенсионной системы в России, видах пенсий, факторах, определяющих размер пенсии, способах формирования будущей пенсии; об основах функционирования и организации бизнеса, структуре бизнес-плана, налогообложении малого бизнеса и источниках его финансирования; о видах финансовых мошенничеств и особенностях их функционирования, способах идентификации финансовых мошенничеств среди предлагаемых финансовых продуктов.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36

в том числе:	
✓ теоретических занятий	16
✓ практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета из практических	

Краткое содержание дисциплины

Банки: чем они могут быть вам полезны в жизни. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов. Налоги: почему их надо платить. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду. Собственный бизнес: как создать и не потерять. Финансовые мошенничества: как распознать и не стать жертвой. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления Итоговый контроль

Аннотация программы учебной дисциплины

ОУДД.12 Введение в специальность

3 модуль. Информатика в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОУДД.12 Введение в специальность 3 модуль. Информатика в профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика в профессиональной деятельности» относится к общеобразовательному циклу. Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины, обучающиеся должны

уметь:

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

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

У3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

З1. основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

З3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

З6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» формируются общие компетенции (из перечня компетенций по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**), такие как:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
✓ <i>теоретических занятий</i>	25
✓ <i>практические занятия</i>	25
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

- 1) Информация и информационные ресурсы.
- 2) Технологические средства информационных технологий. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека.
- 3) Компьютерные комплексы и сети.
- 4) Электронная почта и другие услуги ЛВС и Интернет.
- 5) Информационные системы в профессиональной деятельности.
- 6) Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления.
- 7) Текстовый редактор MSWord.
- 8) Табличный процессор MSExcel.
- 9) Создание презентаций MSPowerPoint.
- 10) Компьютерные справочно-правовые системы (СПС).
- 11) Автоматизированное рабочее место.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДД.12 Основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОУДД.12 Основы профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной

программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОУДД.12 «Основы профессиональной деятельности» входит в общеобразовательный цикл

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии/специальности;
- оценки социальной значимости своей будущей профессии/специальности;
- типичные особые требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией/специальности);
- виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;
- значения понятия информации;
- источники информации и их особенности;
- обобщенный алгоритм решения проблемы
- выбор оптимальных способов решения проблемы.

уметь:

- анализ ситуации;
- принятие ответственного решения;
- определение методов решения профессиональных задач;
- планирование деятельности;
- оценка результатов деятельности;
- поиск информации;
- извлечение и первичная обработка информации;
- работа в команде (группе);
- устная коммуникация (монолог);
- восприятие содержания информации в процессе устной коммуникации;

В результате изучения дисциплины «Основы профессиональной деятельности» формируются компетенции

- общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	122
в том числе:	
практические занятия	65
лекций	57
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	52
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

Введение в дисциплину. Закон об образовании РФ. Государственный образовательный стандарт. Квалификационная характеристика выпускника. Организация учебного процесса в техникуме. Учебная литература и работа с ней. Организация самостоятельной работы. Технология трудоустройства и адаптация на рабочем месте.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Входит в цикл общегуманитарных и социально-экономических дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель предмета - сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК)

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1.. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
подготовка презентационных материалов	2
внеаудиторная самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических 2 ч	

Краткое содержание дисциплины

Введение. Философия античного мира и средних веков. Философия Нового и новейшего времени. Человек – сознание – познание. Человек как главная философская проблема. Проблема сознания. Учение о познании. Духовная жизнь человека. Философия и научная картина мира. Философия и религия. Философия и искусство. Социальная жизнь. Философия и история. Философия и культура. Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **История** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при базовой подготовке специалиста

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин для специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретические занятия	48
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета из практических 2 ч	

Краткое содержание дисциплины

Мир на рубеже XX – XXI вв. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков. Международные отношения на рубеже веков.

Правовые и законодательные акты мирового и регионального значения.

Российская Федерация с 1991г. - начало XXI в. Кризис власти.

Рыночная экономика в России. Россия во второй половине 90-х гг. – в начале XXI в.

Россия в мировом сообществе.

Аннотация программы учебной дисциплины**ОГСЭ 03. Иностранный (английский) язык****Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

• общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Иностранный язык» формируются общие компетенции специалиста.

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной нагрузки</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	204
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	168
В том числе:	
практические занятия:	168
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета (за счет практических)	

Краткое содержание дисциплины

Моя биография. Местоимения. Моя семья. Мой дом. Мой техникум. Мои занятия. Выбор профессии. Персонал предприятий общественного питания. Сервировка стола. Обслуживание в ресторане. Продукты питания. Методы приготовления пищи. Поездка за рубеж. Организация работы производственных и перерабатывающих предприятий. Устройство на работу. Здоровый образ жизни.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности: **26.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в цикл общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Формирование разносторонне физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно – оздоровительной деятельности;
- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания и базовыми видами спорта;
- Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия в учебной и спортивной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни.
- В организации активного отдыха и профилактики вредных привычек.
- Основы формирования двигательных действий и развития физических качеств.
- Способы закаливания и основные приёмы закаливания.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Физическая культура» формируются общие компетенции специалиста:

ОК3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе: лекции	6
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
Промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированного зачета (за счет практических)	

Краткое содержание дисциплины

Выполнять комплексы упражнений; Спортивные игры баскетбол, волейбол, лёгкая атлетика, лыжная подготовка, конькобежный спорт, летний и зимний туризм, футбол,

плавание, спортивная гимнастика, атлетическая гимнастика; Тестирование физических показателей; Ведение дневника наблюдения по физкультурной деятельности.

Аннотация программы учебной дисциплины *ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи*

1. Паспорт рабочей программы

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «*Русский язык и культура речи*» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин (вариативная часть) по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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

В результате изучения дисциплины студенты должны **знать**:

на уровне представлений: о роли и месте дисциплины в сфере профессиональной деятельности; о языке и речи, видах речевой деятельности, о невербальной коммуникации и их особенностях; о научном тексте, знать правила его построения и языкового оформления; о нормативных словарях и справочниках русского языка и уметь их использовать в своей профессиональной деятельности;

на уровне воспроизведения: развить умение студентов оптимально использовать средства русского языка при устном и письменном общении в сфере профессиональной и бытовой коммуникации; повысить уровень общей культуры и гуманитарной образованности студентов; развить их коммуникативные способности и психологическую готовность эффективно взаимодействовать с партнерами по общению; направлять диалог в соответствии с целями профессиональной деятельности; трансформировать вербальный и невербальный материал в соответствии с коммуникативной задачей; создавать тексты различных стилей речи;

на уровне понимания: основные характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации, а также расширения общегуманитарного кругозора, опирающегося на владение богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка; нормы русского литературного языка; устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления; цель той или иной ситуации общения.

Уметь: теоретические: определить культурно-исторический, методологический и прагматический аспекты культуры речи как учебной дисциплины; познакомить с базовыми понятиями курса: культура речи, речь, письменная и устная формы речи, языковая норма, виды языковых норм; дать характеристику основным стилям русского языка; практические: формировать умение оформлять речь в соответствии с орфоэпическими, лексическими и грамматическими нормами языка; уметь находить речевые ошибки и классифицировать их; уметь осуществлять речевой самоконтроль; составлять частные деловые документы в учебно-профессиональной сфере: заявления, доверенность, расписку, объяснительную записку, автобиографию.

Владеть: нормами литературного языка и фиксировать их нарушения; правилами построения речи и использовать их в учебном процессе; общенаучной, терминологической и профессиональной лексикой; необходимыми каждому

образованному человеку навыками работы с различными лингвистическими словарями и справочниками.

В результате изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» формируются **общие компетенции** по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий такие, как

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	32
лекций	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание тем: Введение Культура речи как учебная дисциплина. Коммуникативные качества речи. Языковая норма, её роль в становлении и функционировании литературного языка. Функциональные стили речи. Научный стиль речи. Официально-деловой стиль, его особенности. Лексическая, грамматическая синонимия в рамках официально-делового стиля. Газетно - публицистический стиль, его особенности. Особенности служебно-делового общения. Документы для внутреннего пользования. Виды деловых совещаний и бесед. Телефонный разговор в деловой коммуникации. Речевые позиции. Основы ораторского искусства.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОГСЭ.06. Основы социологии и политологии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы социологии и политологии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин (вариативная

часть) по специальности: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Иметь представление:

- о социологическом подходе в понимании закономерностей развития и функционирования общества и личности;
- о социальной структуре, социальном расслоении, социальном взаимодействии и об основных социальных институтах общества;
- О социальных движениях и других факторах социального изменения и развития;
- О сущности власти, субъектах политики, политических отношениях;
- О политических системах и политических режимах.

Знать:

- Специфику социологического подхода к изучению общества, социальных общностей и групп;
- Принципы взаимодействия личности и общества;
- Основные законы солидарных и конфликтных социальных отношений.

Уметь:

- Методологически грамотно анализировать различные социальные факты;
- Интерпретировать и использовать социологические данные;
- Анализировать различные социальные и политические процессы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 13 часов;

самостоятельной работы обучающегося 89 часов.

Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теория	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

Социология как наука. Личность: ее социальные роли и социальное поведение. Общество как система. Социальная структура общества. Социальные структуры и социальные организации. Социальное взаимодействие, социальное движение и процессы. Социальный контроль. Методы социологического исследования. Политология как наука. Политическая система общества. Мировая политика и международные отношения.

Аннотация программы учебной дисциплины

ЕН.01 Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучных цикл.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины Математика способствует формированию следующих ОК и ПК специалиста:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	28
лекций	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	34
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия линейного программирования.

Математическая и экономико-математическая модели. Этапы и принципы построения моделей. Транспортные задачи. Задачи о назначениях. Задачи, решаемые графическим методом. Дифференциальное и интегральное исчисление. Таблица производных. Геометрический и физический смысл производной. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования. Элементы математической статистики и теории вероятностей.

Аннотация программы учебной дисциплины

ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФГОС в рамках инвариантной составляющей профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Экологические основы природопользования предполагает формирование общих и специальных компетенций на базе ранее полученных знаний по биологии. Входит в математический и общий естественнонаучных цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представление о взаимосвязи живых организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовать и проводить приёмку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступающего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме - Экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Экология. Природопользование. Ресурсы. Окружающая природная среда. Окружающая среда. Принципы взаимодействия природы и общества. Преднамеренное воздействие. Непреднамеренное воздействие. Классификация ресурсов. Источники загрязнения. Урбанизация. Классификация загрязнений. Охрана биосферы. Охрана природы в РФ. Малоотходное производство. Экологический кризис. Устойчивое развитие. Рациональное природопользование. Группы отходов. Мониторинг окружающей среды. Экологический риск. Экологическая безопасность. Международное сотрудничество по охране природы. Органы управления по охране природы и ресурсов. Правовые меры охраны природы. Экономические меры охраны природы. Пищевые ресурсы как экологический фактор. Здоровое питание. Безопасность и качество пищевых ресурсов, сырья. Фальсификация пищевых продуктов. Токсичность пищевых продуктов.

Аннотация программы учебной дисциплины ЕН 03. Химия

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина Химия входит в математический и общий естественнонаучных цикл.

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

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

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакции;
использовать лабораторную посуду и оборудование;
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений;
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

основные понятия и законы химии;
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
понятие химической кинетики и катализа;
классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
основы аналитической химии;
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
методы и технику выполнения химических анализов;
приёмы безопасной работы в химической лаборатории

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
Лекции	48
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
Промежуточная аттестация в форме - Экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Введение. Основные понятия и законы химии. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Основные понятия термодинамики. Термохимия. Агрегатное состояние веществ, их характеристика. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. Свойства растворов. Поверхностные явления. Адсорбция. Предмет коллоидная химия. Дисперсные системы. Коллоидные растворы.

Грубодисперсные системы. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых. Качественный анализ. Количественный анализ. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Титриметрический (объемный) метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов. Метод окисления-восстановления.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовой подготовки) в части освоения соответствующих общих ОК и профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в основном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Инженерная графика относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машиной графике;
- оформлять проектно – конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

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

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Инженерная графика»

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лекции	24
лабораторно-практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Геометрическое черчение. Шрифты чертежные. Основные сведения по оформлению чертежей. Нанесение размеров. Геометрические построения и правила вычерчивания контуров технических деталей. **Проекционное черчение.** Виды проецирования. Проецирование модели. Сечение геометрических тел плоскостью. **Машиностроительное черчение.** Изображения, виды, разрезы, сечения. Резьбы и резьбовые соединения. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Эскизы. Рабочие чертежи деталей. Особенности выполнения сборочного чертежа. Чтение и детализация сборочного чертежа.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.02 Техническая механика

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке поваров, кондитеров, работников хлебобулочного и кондитерского производства.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Техническая механика относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать напряжение в конструктивных элементах
- производить расчет на прочность, жесткость, устойчивость при воздействии на детали и конструкции различных видов деформаций;

- рассчитывать передаточное число различных передач (зубчатой, червячной, фрикционной, цепной, клиноременной).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды машин и механизмов, принцип действия, их кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- виды соединения деталей и механизмов, основных сборочных единиц;
- виды передач: назначение, устройство, достоинства, недостатки, область применения;
- физический смысл передаточного числа передач.

В ходе реализации программы учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика формируются профессиональные компетенции специалиста

ПК.2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.1.Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72 (из них 12 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48 (из них 8 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия кинематики, динамики и статики. Основные задачи сопротивления материалов. Сложные виды деформированного состояния. Растяжение и сжатие. Понятие о сдвиге. Кручение. Изгиб. Характеристика механизмов и машин. Неподвижные соединения деталей. Аннотация программы учебной дисциплины. Общие сведения о передачах. Фрикционные передачи и вариаторы. Винтовые передачи.Зубчатые передачи. Червячная передача. Общие сведения о редукторах. Ременные и цепные передачи. Валы и оси, шпоночные и шлицевые соединения. Муфты.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 03 Электротехника и электронная техника

1.1. Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03. Электротехника и электронная техника относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

уметь:

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- собирать электрические схемы.

В результате изучения дисциплины «Электротехника и электронная техника» формируются компетенции такие как:

- **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения и в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- **профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК1.3. Вести процесс первичной обработки скота, птицы и кроликов.

ПК1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	22
лекций	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание тем

Введение. Электрическое поле. Электрические цепи постоянного тока. Электромагнетизм. Электрические цепи переменного тока. Электрические измерения. Трехфазные электрические цепи. Трансформаторы. Электрические машины переменного тока. Электрические машины постоянного тока. Передача и распределение электрической энергии. Электрическая аппаратура управления и защиты. Физические основы электроники. Электронные приборы. Электронные выпрямители и стабилизаторы. Электронные усилители. Электронные генераторы. Электронные устройства автоматики и вычислительной техники и измерительные приборы.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03**

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Цель микробиологии установить факт наличия или отсутствия возбудителя, микроорганизма на объектах окружающей среды.

Задачи микробиологических исследований — идентифицировать микроорганизмы в исследуемом материале, определить их видовую принадлежность, морфологические, биохимические свойства, а также установить чувствительность выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате изучения дисциплины формируются компетенции такие как:

- общие компетенции:

ОК 1. - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. - Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. - Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. - Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

-профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84 (из них 24 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56 (из них 16 вариативных)
в том числе:	
лекции	24
практические занятия	16
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Санитарные требования к устройству предприятий, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспорту, одежде, продуктам, сырью. Классификация моющих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

**Аннотация программы учебной дисциплины
ОП 05. Автоматизация технологических процессов**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.05 Автоматизация технологических процессов относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

уметь:

- Выявлять параметры регулирования
- Подбирать первичные преобразователи для измеряемых параметров технического процесса
- Выбирать вторичные преобразователи
- Разбирать простейшие функциональные схемы технологических процессов

В результате изучения дисциплины формируются компетенции :

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120 (из них 24 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80 (из них 16 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	48
лекций	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	40
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Виды передач. Электродвигатели. Холодильники. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Бестарная приемка, хранение. Просеиватели. Заварочная машина. Дозировочная аппаратура периодического действия. Тестомесильная машина. Взбивальная машина. Тестоделитель. Округлитель.

Аннотация программы учебной дисциплины**ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности****1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

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

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

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

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

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В ходе реализации программы учебной дисциплины ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

-профессиональные компетенции

- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
 ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
 ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
 ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
 ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
 ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
 ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
 ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
 ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
 ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
 ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
 ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
 ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
 ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
 ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96 <i>(из них 15 вариативных)</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64 <i>(из них 10 вариативных)</i>
в том числе:	
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Информация и информационные ресурсы. Технологические средства информационных технологий. Информационные системы в профессиональной деятельности. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Текстовый редактор MSWord. Табличный процессор MSExcel. Создание презентаций MSPowerPoint. Компьютерные справочно-правовые системы (СПС). Компьютерные комплексы и сети. Проблемно-ориентированное программное обеспечение. Организация работы в глобальной сети Интернет.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП.07.Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.08 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.07 Метрология и стандартизация относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Целями освоения ОП.07. Метрология и стандартизация являются:

- развитие личности студентов, формирование у них понимания роли метрологии, стандартизации и оценки подтверждения соответствия в создании конкурентоспособной продукции;
- ориентация студентов в вопросах управления качеством продукции на всех этапах производства, в вопросах метрологического обеспечения испытаний, сертификации, правовых, организационных и методических основах стандартизации на национальном, региональном и международном уровнях;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов знаний, умений и компетенции по вопросам установления, реализации и контроля выполнения норм по продвижению товаров, правил и требований к готовой продукции, нацеленных на высокое качество, безопасность продукции и высокую экономическую эффективность для производителя и потребителя.

В ходе освоения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» студент должен:

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Результаты изучения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.08 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий), такие как:

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- и профессиональных компетенций

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
лекций	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	16
Итоговая аттестация в форме экзамена	4

Краткое содержание дисциплины

Основы метрологии (Краткая история метрологии как науки). Роль метрологии в повышении качества выпускаемой продукции. Техническое законодательство Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации. Основы стандартизации (Краткая история развития стандартизации). Роль стандартизации в повышении качества. Объекты стандартизации. Подтверждение соответствия (Краткая история сертификации). Цели и принципы подтверждения соответствия. Основные понятия.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП. 08 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в основном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина Правовое обеспечение профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл дисциплин специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате изучения дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» формируются общие и профессиональные компетенции (из перечня компетенций по специальности такие как:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
- ПК 1.1 Организовывать и проводить приемку сырья.
- ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1.Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	72 (из них 6 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48 (из них 4 вариативных)
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Введение. Конституция РФ и законодательства России о правах и свободах человека и их гарантиях. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Правовое регулирование договорных отношений. Экономические споры. Трудовое право как отрасль права, регулирующее занятость и трудоустройство. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Трудовая дисциплина. Трудовые споры. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории
- принципы рыночной экономики
- современное состояние и перспективы развития отрасли
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
- формы оплаты труда

В ходе реализации программы учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга формируются общие и профессиональные компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81(из них 12 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54(из них 8 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

История развития и сущность экономики. Производство и экономика. Рыночная организация хозяйства. Макроэкономические показатели. Макроэкономическая

нестабильность государства. Макроэкономическое регулирование. Маркетинг: понятие, направления, сущность. Маркетинговая информация и маркетинговое исследование. Окружающая среда маркетинга. Покупательское поведение потребителей. Товарная политика. Ценообразование, реклама в маркетинге. Сущность современного менеджмента. Управленческий цикл.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 10 Охрана труда

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: (основные дидактические единицы)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты,
- содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» формируются общие компетенции специалиста

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовать и проводить приёмку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступающего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

Охрана труда, рабочее время, трудовые права, документы по охране труда, ГОСТ по безопасности труда, трудовой договор, инструкция по охране труда, инструктажи на рабочем месте, инспекция по охране труда, проф.союзы, взыскания за нарушение трудового законодательства, физический труд, умственный труд, безопасные условия труда, 4 класса условий труда, аттестация рабочих мест, вредные и опасные производственные факторы, санитарно-гигиенические условия труда, средства индивидуальной защиты, профессиональные заболевания, профессиональные травмы, несчастные случаи на предприятии, расследование и учёт несчастных случаев на предприятии, безопасные условия труда с электрооборудованием, безопасные условия труда с механическим оборудованием, безопасные условия труда с холодильным оборудованием, требования пожарной безопасности на производстве, производственная экология, охрана природы на предприятии, управление окружающей средой, зависимость охраны труда от качества окружающей среды, экологический менеджмент.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

1.1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 13 «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

1.3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать

в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать и производить приём сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых и кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Организовывать и контролировать работу трудового коллектива.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Основы обороны государства. Организация воинского учета и военная

служба. Военно-патриотическое воспитание молодежи. Общевоинские уставы. Строевая подготовка. Физическая подготовка. Огневая подготовка. Тактическая подготовка. Радиационная, химическая и биологическая защита. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 12 Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** разработана с учетом социального образовательного заказа, связанного с потребностями и ожиданиями работодателей и формирует следующие общие компетенции (ОК):

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Программа дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Эффективное поведение на рынке труда** реализуется в рамках общепрофессионального цикла дисциплин (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями
- составлять резюме по заданной форме
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь ТК РФ и нормативными правовыми актами.

- **знать:**

- степень востребованности специальности на рынке труда;
- элементы инфраструктуры для поиска работы;
- основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- разделы резюме с учётом специфики работодателя;
- трудовой кодекс РФ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практические работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, из практических	

Краткое содержание дисциплины

Спрос и предложение на рынке труда. Особенности рынка труда АПК Пермского края. Поиск работы. ЦЗН. Государственные услуги. Коммуникация с потенциальными работодателями. Правила успешного собеседования. Рекомендации по составлению резюме. Трудоустройство: правовые нормы. Общие правила и обязанности работодателя и работодателя в соответствии с ТК РФ. Трудовой договор. Социальный пакет.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.13 Проектная деятельность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Проектная деятельность» является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Формирует следующие общие и профессиональные компетенции (ОК):

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Проектная деятельность реализуется в рамках общепрофессионального цикла дисциплин (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- виды проектной деятельности;
- этапы проектирования;
- структуру учебного проекта;
- требования, предъявляемые к оформлению учебного проекта

уметь:

- планировать работу над проектом;
- выявлять понятийный аппарат;
- делать аналитический обзор литературы;
- определять сферу интересов для поиска источников информации;
- оформлять проектную работу в соответствии с требованиями;
- логически обосновывать и формулировать выводы по работе над проектом

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Программа дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Краткое содержание дисциплины

Введение. Основные понятия научно-исследовательской работы. Логические законы. Правила учебного проектирования деятельности. Введение научного исследования. Организация научно-исследовательской работы. Оформление и презентация учебного проекта.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ 01. ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **организовывать и производить приемку сырья, контролировать качество поступившего сырья, организовывать и осуществлять хранение сырья, организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.**

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приёмки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовка сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного вида сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Вид учебной работы	Объем часов
По МДК.06.01.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
Дифференцированный зачет	
учебной практики	36
производственной практики	36

Промежуточная аттестация Экзамен (квалификационный)

Краткое содержание тем**МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья к переработке:**

Зерно и основы производства муки. Хлебопекарная пшеничная и ржаная мука. Дрожжи и химические разрыхлители. Вода и поваренная соль. Солод и отруби. Сахар и сахаристые продукты. Патока. Молоко и молочные продукты. Жиры, яйца и яичные продукт. Пищевые добавки и прочее сырье. Правила взаимозаменяемости сырья. Сырье макаронного производства. Документация при приемке и контроле качества сырья. Транспортирование и хранение сырья. Подготовка основного сырья к переработке. Подготовка дополнительного сырья к переработке. Подготовка сырья кондитерского производства. Подготовка сырья макаронного производства.

Виды работ учебной практики: Ознакомление с предприятием, характеристика. Охрана труда и правила пожарной безопасности. Приёмка сырья. Контроль качества поступившего сырья. Хранение сырья. Подготовка сырья к переработке. **Зачёт.**

Виды работ производственной практики: Охрана труда и правила пожарной безопасности. Определять испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного производства. Использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства. Оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного. Определять потери сырья при хранении. Подготавливать сырье к дальнейшей переработке. Подбирать сырье для правильной замены. Рассчитывать необходимое количество заменителя. **Зачет.**

Аннотация программы профессионального модуля**ПМ 02. ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ****1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, в том числе относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.

ПК.2.5. *Организовывать и осуществлять технологический процесс сухарных изделий.*

ПК.2.6. *Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий*

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ведение процесса хранения сырья;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированной рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операции разделки;
- сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения.
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

– правила безопасной эксплуатации оборудования;

**МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
иметь практический опыт**

- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

Вариативная часть к МДК 02.02 «Технология производства сухарного производства»

Знать

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;

- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

- порядок укладки полуфабрикатов на листы, плиты и в формы;

- рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы, плиты и в формы способы их исправления;

- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.

ПК 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс сухарных изделий.

ПК 2.6. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
--------------------	-------------

По МДК.02.01.«Технология производства хлебобулочных изделий»	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	315
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	210
в том числе:	
практические занятия	130
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	105
Дифференцированный зачет	
учебной практики	
производственной практики	144
Итоговая аттестация	
Виды учебной работы	Объем часов
По МДК.02.02«Технология производства сахарного производства»	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
Дифференцированный зачет	
учебной практики	36
производственной практики	
Промежуточная аттестация экзамен (квалификационный)	

Содержание тем

МДК 02.01 Технология производства хлебобулочных изделий

Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур. Дозирование сырья. Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Брожение и созревание теста. Приготовление жидких дрожжей. Приготовления жидких дрожжей. Приготовления пшеничного теста. Приготовление теста на густой и большой густой опарах. Приготовление теста на жидких и больших жидких опарах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Приготовление теста безопасным способом. Преимущества и недостатки безопасного и опарного способов. Определение готовности хлеба. Приготовление теста из ржаной муки и пшеничной. Приготовление заквасок. Приготовление ржаного теста на густой закваске. Приготовление теста на жидких ржанных заквасках. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Микробиологические процессы. Понятие разделки теста. Тестоделительные машины их классификация. Расчет массы тестовой заготовки. Округление кусков теста. Предварительная расстойка и формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Способы выпечки хлеба. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Особенности режимов выпечки хлеба. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Организация работы в пекарном отделении. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Процессы, протекающие в хлебе при черствении.

МДК 02.02 Технология производства сахарных изделий

Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Изделия булочные. Изделия бараночные. Особенности приготовления, технологии производства хлеба. Изделия сахарные. Приготовление бараночные изделия. Разделка теста для сахарных изделий. Упаковка и транспортировка. Приготовление соломки

Виды работ учебной практики:

Введение в профессиональную деятельность. Инструктирование по соблюдению правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности. Ознакомление с расчетами рецептур и подбора сырья для производства

хлеба и хлебобулочных изделий с использованием композитных смесей и различных улучшителей технологического процесса. Ознакомление с отбором проб полуфабрикатов и готового хлеба и хлебобулочных изделий для проведения качественного анализа. Ознакомление с ведением производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Ознакомление с подбором технологических операций и режимов для различных групп изделий, в зависимости от показателей качества. Ознакомление с первичным учетом и контролем качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Зачёт.

Виды работ производственной практики:

Охрана труда и правила пожарной безопасности. Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество полуфабрикатов.

Выполнение работ по расчету производственных рецептур, расходу сырья, потерь и затрат, выходу готовой продукции.

Выполнение работ по управлению технологическими процессами.

Подбор технологических операций и режимов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Обеспечение необходимых технологических режимов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Расчет массы тестовой заготовки. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий.

Обеспечение оптимальных режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования. Зачёт.

Аннотация программы профессионального модуля ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ. 03. Производство кондитерских изделий (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, в том числе относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК.3.5. Изготавливать и оформлять продукцию стандартного ассортимента.

ПК.3.6. Разрабатывать меню/ассортимент и рецепты кондитерской и шоколадной продукции.

Рабочая программа ПМ. 03. **Производство кондитерских изделий** может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки в сфере предприятий кондитерской промышленности. Опыт работы не требуется. После завершения модуля выпускники могут работать: - на предприятиях кондитерской промышленности.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении (курсах ПК, профессиональной подготовке).

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий;

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Производство кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК.3.5. Изготавливать и оформлять продукцию стандартного ассортимента.

ПК.3.6. Разрабатывать меню/ассортимент и рецепты кондитерской и шоколадной продукции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
По МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий»	

Максимальная учебная нагрузка (всего)	195 (из них 108 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130 (из них 72 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	65 (из них 36 вариативных)
Виды учебной работы	Объем часов
По МДК.03.02. «Технология производства мучных кондитерских изделий»	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	231(из них 108 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154(из них 72 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	84
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77(из них 36 вариативных)
Дифференцированный зачет	
учебной практики	36
производственной практики	144
Промежуточная аттестация экзамен (квалификационный)	

Содержание тем

МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Характеристика основного сырья. Производство шоколада и какао-продуктов. Производство карамели и халвы. Производство конфет. Производство ириса и драже. Производство мармеладо-пастильных изделий.

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий Ассортимент мучных кондитерских изделий. Технология производства тортов и пирожных. Методы контроля качества тортов и пирожных. Технология производства печенья. Технология производства пряничных изделий. Технология приготовления кексов и вафель.

Виды работ учебной практики: Контроль качества сырья и готовых сахаристых кондитерских изделий: принципы и методы проведения на предприятии. Контроль качества сырья и готовых мучных кондитерских изделий: принципы и методы проведения на предприятии. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий: организация технологического процесса на механизированных технологических линиях. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий: организация процесса работы цехов. Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий. Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий. **Зачет.**

Виды работ производственной практики:

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Определение доброкачественности сырья. Получение сырья и оценка его качества. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление сиропов и помады, определение готовности. Приготовление желе на агаре и желатине.

Приготовление крема сливочного основного, «Шарлотт», «Гляссе», сливочного «Новый». Приготовление крема белкового заварного. Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, бисквитной, шоколадной. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление песочного теста, изделий и полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление бисквитного теста (холодным способом и с подогревом), бисквита буше, масляного бисквита, бисквита с наполнителями. Приготовление изделий из бисквита и полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление пресного слоеного теста, изделий и полуфабрикатов из него. Приготовление воздушного и миндального теста, изделий и полуфабрикатов из него.

Оценка качества готовых изделий. Работа со сборником рецептов. Приготовление пирожных и тортов массового спроса. Приготовление пирожных бисквитных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка. Приготовление пирожных песочных штучных и нарезных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка. Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.

Приготовление заварных и крошковых пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка. Приготовление бисквитных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка. Приготовление песочных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка. Приготовление слоеных тортов с соблюдением технологии, оценка качества, упаковка, маркировка.

Зачет.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ. 04. ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, в том числе относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство макаронных изделий**.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Производство макаронных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.4. Разработка рецептуры макаронных изделий на основе замены сырья.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;

- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
По МДК.04.01.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240(из них 90 вариативных)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160(из них 60 вариативных)
в том числе:	
практические занятия	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80(из них 30 вариативных)
Дифференцированный зачет	
Учебной практики	72
Производственной практики	72
Промежуточная аттестация экзамен (квалификационный)	

Содержание тем

МДК. 04.01 Производство макаронных изделий

Изучение видов основного сырья макаронного производства. Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Ознакомление с классификацией и ассортиментом макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. Приготовление макаронного теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста. Высокотемпературные режимы замеса теста. Формование сырых изделий. Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования. Обдувка. Резка, штампование и раскладка. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Режимы сушки макаронных изделий. Охлаждение высушенных изделий. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Сортировка и отбраковка готовой продукции. Режимы хранения изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Организация контроля на предприятии. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Виды работ учебной практики: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества сырья и готовой продукции. Ознакомление с правилами ведения процесса производства трубчатых макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведения процесса производства нитеобразных макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведения процесса производства лентообразных макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведения процесса производства фигурных макаронных изделий. Ознакомление с правилами расчета производственных рецептур и оформлением производственной документации для производства макаронных изделий. **Зачет**

Виды работ производственной практики: Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий. Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий. Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных макаронных изделий. Проведение контроля за работой технологического оборудования для производства макаронных изделий. **Зачет.**

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, в том числе относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.05

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- идентифицировать товары различных товарных групп, подгрупп и видов;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров, ассортимент;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров и дефекты; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров

2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
По МДК.05.01.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	303
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	202
в том числе:	32
практические занятия	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	101
Дифференцированный зачет	зачет
Итоговая аттестация	
Курсовая работа	30
По МДК.05.02.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Дифференцированный зачет	зачет
По МДК.05.03.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Дифференцированный зачет	зачет
По МДК.05.04.	

Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Дифференцированный зачет	зачет
Учебная практика	36
Производственная практики	108
Промежуточная аттестация экзамен (квалификационный)	

Краткое содержание тем

МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации

Организация деятельности подразделения. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации. Оформление учетно-отчетной документации подразделения

МДК. 05.02 Культура делового взаимодействия

Введение. Этическая культура. Эстетическая культура. Организационная культура взаимодействия в трудовом коллективе. Раздел 5. Психология общения.

МДК. 05.03 Основы предпринимательской деятельности

Организация работы трудового коллектива, планирование выполнения работ исполнителями и основных показателей производства. Оформление учетно-отчетной документации, контроль и оценка результатов выполнения работ

МДК 05.04 Технология продаж продовольственных товаров

Основы товароведения продовольственных товаров. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп.

Виды работ учебной практики: инструктаж по УП. Работа с должностными инструкциями. Расчет затрат на производство продукции. Расчет затрат на сырье и материалы. Расчет заработной платы разных категорий работников. Расчет затрат на топливо и энергию. Расчет рабочего времени на производство продукции. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Расчет заработной платы. Планирование работы структурного подразделения. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений. Ведение табеля учета рабочего времени работников. Экономических показателей структурного подразделения организации. Организация работы коллектива исполнителей. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Зачет.**

Виды работ производственной практики: Работа с должностными инструкциями. Расчет затрат на производство продукции, на сырье и материалы, на топливо и энергию. Расчет заработной платы разных категорий работников. Расчет рабочего времени на производство продукции. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Расчет заработной платы. Планирование работы структурного подразделения. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений. Ведение табеля учета рабочего времени работников. Экономических показателей структурного подразделения организации. Организация работы коллектива исполнителей. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Зачет.**

Аннотация программы учебной дисциплины

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ. ПЕКАРЬ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих – является частью основной профессиональной образовательной программы, в том числе относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии специальности 19.07.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки). Разработана с учетом требований профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н), ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, учебного плана.

Обучающимся по специальности 19.07.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий присваивается тарифный разряд пекарь.

Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь и переподготовки специалистов кондитерской промышленности и хлебопекарном производстве.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий и других штучно-кондитерских мучных изделий СПО по профессии Пекарь** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье для изготовления хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий.

ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 6.3. Производить разделку хлебобулочных и сдобных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 6.5. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 6.6. Готовить и оформлять осетинские пироги в соответствии с компетенцией WS «Выпечка осетинских пирогов»

ПК 6.7. Готовить и оформлять сдобные мучные кондитерские изделия и праздничный хлеб.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых изделий;
- ведения технологического процесса производства хлебобулочных изделий;
- ведения процесса термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий;
- ведения технологического процесса производства сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ведения технологического процесса производства мелкоштучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- готовить хлебобулочные, сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры, определять готовность изделий при выпечке, разгружать печь;
- упаковывать изделия различными способами, укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

- виды сырья для производства хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- технологию производства дрожжей;
- классификацию и ассортимент хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- технологию приготовления хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- способы формования хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции;

- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве хлебобулочных, сдобных хлебобулочных, праздничного хлеба и мелкоштучных кондитерских изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.06 Технология производства мучных хлебобулочных изделий

Вид учебной работы	Объем часов
По МДК.06.01.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	306
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	204
в том числе:	
практические занятия	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	102
Экзамен	
По МДК.06.02.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90 (вар)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Дифференцированный зачет	
По МДК.06.03.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180 (вар)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Дифференцированный зачет	
Учебной практики	72
Производственной практики	180
Итоговая аттестация экзамен (квалификационный)	

Краткое содержание дисциплины:

МДК.06.01 Технология производства мучных хлебобулочных изделий. Характеристика и подготовка сырья. Полуфабрикаты хлебопекарного производства. Основы технологии приготовления пшеничного теста. Основы технологии приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. **Экзамен.**

МДК. 06.02 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Характеристика пекарного отделения. Термическая обработка теста. Отделка поверхности хлебобулочных изделий. **Дифференцированный зачет.**

МДК. 06.03 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления праздничного хлеба. **Дифференцированный зачет**

Виды работ учебной практики: Подготовка и дозировка сырья для изготовления хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий под руководством преподавателя. Приготовление теста по заданной рецептуре. Разделка хлебобулочных и сдобных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Обслуживание оборудования для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление простые хлебобулочные изделия и хлеб. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. **Зачет.**

Виды работ производственной практики: Подготовка и дозировка сырья для изготовления хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий в условиях предприятия. Приготовление теста по заданной рецептуре предприятия. Разделка хлебобулочных и сдобных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Обслуживание оборудования и линий для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление простые хлебобулочные изделия и хлеб. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. **Зачет.**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

подготовки специалистов среднего звена

ГБОУ СПО «Пермский агропромышленный техникум

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного образовательного бюджетного учреждения среднего профессионального образования «Пермский агропромышленный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01 августа 2014 года) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественнонаучного профиля. Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года №304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373, зарегистрированный в Минюсте от 22 апреля 2014 г. N 373;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ Минобрнауки №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25.10.2013.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по

организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 №24480).

- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП по специальности СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин (в том числе изучаемых при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования), профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной и производственной практики);

- последовательность изучения учебных дисциплин, освоения профессиональных модулей (далее - ПМ) в целом (в том числе последовательность изучения входящих в их состав МДК и прохождения учебных и производственных практик);

- виды учебных занятий;

- распределение по годам обучения, семестрам различных форм промежуточной аттестации по профессиональным модулям (и элементам в их составе), учебным дисциплинам;

- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Учебный год для студентов очной формы обучения начинается 1 сентября.

1.2.2. Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 54 часа, включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки, направленной на изучение дисциплин и МДК обязательной и вариативной части ОПОП и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа студента по видам деятельности). Учебные занятия проводятся парами или концентрированно при погружении в деятельность в рамках освоения модуля, продолжительность одного урока составляет 45 минут.

1.2.3. Виды самостоятельной работы студента: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.

1.2.4. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Обязательная часть ОПОП предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

1.2.5. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

1.2.6. Рабочим учебным планом предусмотрено выполнение 1 курсовой проект в рамках освоения ПМ 05. Организация работы структурного подразделения – 8 семестр,

1.2.7. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам, он осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.8. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП. Практика проводится в соответствии с П 02 – 03 «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 О практической подготовке обучающихся).

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а так же в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договора между организацией и техникумом. Учебная практика проводится концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ 01, ПМ. 02., ПМ. 03., ПМ 04., ПМ.05:

- ПМ .01 - Учебная практика - 3 семестр - 1 неделя (36 часов)- концентрированно
- ПМ .02 - Учебная практика - 6 семестр - 1 неделя (36 часов)- концентрированно
- ПМ .03 - Учебная практика - 7 семестр - 1 неделя (36 часов)- концентрированно
- ПМ. 04 - Учебная практика – 7 семестр – 2 недели (72 часа) - концентрированно
- ПМ.05. – Учебная практика - 8 семестр – 1 неделя (36 часов) - концентрированно

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ.01., ПМ.02, ПМ.03., ПМ.04., ПМ.05., ПМ.06.

- ПМ.01. - Производственная практика - 4 семестр - 1 неделя (36 часов) - концентрированно
- ПМ.02. - Производственная практика - 6 семестр - 4 недели (144 часа) - концентрированно
- ПМ.03. - Производственная практика - 7 семестр - 4 недели (144 часа) - концентрированно
- ПМ.04. - Производственная практика - 7 семестр - 2 недели (72 часа) - концентрированно
- ПМ.05. - Производственная практика - 8 семестр - 3 недели (108 часов) - концентрированно
- ПМ.06. – производственная практика – 5 семестр - 3 недели (108 часов) - концентрированно

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

По завершению производственной практики по каждому профессиональному модулю в режиме междисциплинарного экзамена проводится экзамен (квалификационный), направленный на оценку сформированности у студента профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) проводится в форме:

- комплексного практического задания;

1.2.9. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями концентрированно в 8 семестре в объеме 4 недели.

1.2.10. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения - групповые и индивидуальные, определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.11. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели, в частности: на первом курсе - 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе 10 недель, на 4 курсе - 2 недели в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.3.1. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, биология, химия.

В соответствии с естественнонаучным профилем общеобразовательный цикл включает следующие учебные дисциплины:

- ОУДБ.01 Русский язык
- ОУДБ.02 Литература
- ОУДБ.03 Иностранный язык
- ОУДБ.04 Математика (У)*
- ОУДБ.05 История
- ОУДБ.06 Физическая культура
- ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУДБ.08 Астрономия
- ОУДП.00 Учебные предметы по выбору
- ОУДП.09 Родной язык/Родная литература
- ОУДП.10 Биология (У)*
- ОУДП.11 Химия (У)*
- ОУДД.00 Дополнительные учебные предметы
- ОУДД.12 Введение в специальность
 - Модуль 1. Основы проектной деятельности
 - Модуль 2. Основы финансовой грамотности
 - Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности

(У* - углубленный уровень)

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. На защиту

индивидуального проекта выделяется 1 час в каждом предмете общеобразовательного цикла (это последний час перед промежуточной аттестацией).

1.3.2. Студенты получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП в объеме 900 часов, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требованиями работодателей.

Формирование вариативной части ОПОП СПО специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** осуществляется следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Объем вариативной части		
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	144	48	96
<i>ОГСЭ.05.</i>	<i>Русский язык и культура речи</i>	96	32	64
<i>ОГСЭ.06.</i>	<i>Основы социологии и политологии</i>	48	16	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	237	79	158
ОП.02.	Техническая механика	12	4	8
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24	8	16
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	24	8	16
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15	5	10
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12	4	8
<i>ОП.12.</i>	<i>Эффективное поведение на рынке труда</i>	72	24	48
<i>ОП.13.</i>	<i>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</i>	72	24	48
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	93	31	62
<i>МДК.02.02.</i>	<i>Технология изготовления сухарных изделий</i>	93	31	62
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	216	72	144
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	108	36	72
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	108	36	72

ПМ. 04	Производство макаронных изделий	90	30	60
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	90	30	60
ПМ. 05	Организация работы структурного подразделения	228	76	152
МДК.05.02	<i>Культура делового взаимодействия</i>	72	24	48
МДК.05.03.	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	84	28	56
МДК.05.04.	<i>Технология продаж продовольственных товаров</i>	72	24	48
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Пекарь	648	216	432
МДК 06.01	<i>Технология производства мучных хлебобулочных изделий</i>	306	102	204
МДК 06.02	<i>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>	90	30	60
МДК 06.03	<i>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	252	84	168
<i>Всего:</i>		1350		900

1.4.2. Показатель практикоориентированности при реализации ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составляет 63 %, что соответствует нормативным требованиям.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

1.5.2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

1.5.3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя) Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам – МДК;
- зачет по отдельной дисциплине, по междисциплинарному курсу – МДК;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК, практике.

1.5.4. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. (без учета зачетов по физической культуре и практике). Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый учебный год, завершает освоение программы дифференцированный зачет. По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

1.5.5. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденной Министерством образования и науки РФ, положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательным учреждением.

1.5.6. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.5.7. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по специальности

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Пермь, 2020

Злобина Л.А., Реутова Н.М. Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий– Пермь, ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум», 2020. – 30с.

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373.

Авторы-составители:

Злобина Л.А., руководитель структурного подразделения

Реутова Н.М. преподаватель, председатель цикловой комиссии

**Краткая аннотация
рабочей программы воспитания
по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий**

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373; Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 и иных нормативных документов.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1.	Область применения рабочей программы	5
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы	5
1.3.	Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания	5
1.4.	Ожидаемые результаты	9
2.	СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	10
2.1.	Основные направления воспитательной работы	10
2.2.	Содержание рабочей программы	11
2.2.1.	Профессионально-личностное воспитание	11
2.2.2.	Гражданско-правовое и патриотическое воспитание	13
2.2.3.	Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание	15
2.2.4.	Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры	17
2.3.	Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия	18
2.3.1.	Виды воспитательной деятельности	18
2.3.2.	Формы организации воспитательной работы	20
2.3.3.	Методы воспитательной работы	20
2.3.4.	Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса	21
3.	УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	22
3.1.	Ресурсное обеспечение рабочей программы	22
3.2.	Особенности реализации рабочей программы	23
4.	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	24
	Приложение 1.	29
	Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы	
	Приложение 2. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Конвенция ООН о правах ребенка;
3. Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
4. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС СПО);
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

ЦЕЛЬ: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Для достижения цели поставлены следующие ЗАДАЧИ:

А) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих¹

1) Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) Готовность к служению Отечеству, его защите;

4) Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

¹ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.7

10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Рабочая программа воспитания ориентирована на становление следующих личностных характеристик обучающегося²:

любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции;

осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества;

креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества;

владеющий основами научных методов познания окружающего мира;

мотивированный на творчество и инновационную деятельность;

готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;

осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством;

уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;

осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни;

подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;

мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

В) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

1. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения.

² Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.5

2. Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

3. Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4. Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

Г) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения³

- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
- трудовой и профессиональный опыт, в том числе опыт практической подготовки и прохождения производственной практики;
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;
- опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт природоохранных дел;
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыт взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

1.4. Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

ОБЩИЕ:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля,

³ Примерная программа воспитания для школы п.3

снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

ЛИЧНОСТНЫЕ:

– повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;

– способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,

– готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

2.1. Основные направления воспитательной работы

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1) профессионально-личностное воспитание, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

2) гражданско-правовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

3) духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4) воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

2.2. Содержание рабочей программы

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

2.2.1. Профессионально-личностное воспитание

Задачи:

1) Формирование у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС.

2) Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально

значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения

В ходе учебной деятельности задачи профессионально-личного воспитания реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

А) на дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего общего образования п. 7 (Приложение 1).

Б) При освоении дисциплин циклов ЕГСЭ, ЕН, ОПД профессиональных и модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Распределение общих компетенций представлено в Приложении 2.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 1:

на уровне района, города:

участие в региональных конкурсах по компетенции «Пекарь», «Выпечка осетинских пирогов».

на уровне образовательной организации:

конкурс индивидуальных проектов;
конкурс курсовых работ (проектов);
конкурс на лучшую дипломную работу (проект);
проведение конкурса профессионального мастерства «Выпечка осетинских пирогов»;

олимпиада по профессии «Пекарь».

на уровне учебных групп одной профессии, специальности или укрупненной группы профессий, специальностей внутри образовательной организации (профессиональная составляющая):

экскурсии на предприятия;
встречи с работодателями; встречи с известными профессионалами;
конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди учебных групп специальности в ходе проведения квалификационных экзаменов по профессиям рабочих Пекарь, Кондитер;
организация и проведение ежегодного традиционного конкурса среди студентов «Хлеб войны»;

Конкурс профессионального мастерства «Праздник дружбы и сладостей»

на уровне учебной группы:

классный час на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; на 2 курсе «Особенности проведения практического обучения»; на 3 курсе «Организация государственной итоговой аттестации по профессии/специальности»;

наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;
анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося;
индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 1:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса

участие студентов в работе стипендиальных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) обучающихся, имеющих достижения в обучении и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;

родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;

проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

взаимодействие классного руководителя учебной группы с преподавателями, мастерами производственного обучения, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;

совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, цикловых комиссиях;

посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.

2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

Задачи:

Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 2:

на уровне района, города:

участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям

участие в акции Бессмертный полк;

участие обучающихся в митинге ко Дню России;

участие в региональных волонтерских акциях, волонтерский рейд «С заботой о ветеранах»;

видеолекторий патриотической тематики совместно с социальным партнером: публичной библиотекой;

на уровне образовательной организации:

конкурс плакатов/стенгазет или флешмоб, посвященный государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям: 1 сентября – День знаний, 4 ноября – День народного единства, 31 декабря – Новый год, 7 января – Рождество, 25 января – Татьянин день (праздник студенчества), 8 февраля – День российской науки, 23 февраля – День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 1 апреля – День смеха, 1 мая – Праздник весны и труда, 9 мая – День победы, 1 июня –

Международный день защиты детей, 12 июня – День России, 8 июля – День семьи, любви и верности, 22 августа – День государственного флага Российской Федерации;

месячник военно-патриотической работы;

конкурс военной песни ко Дню победы;

трудовые субботники и десанты;

адаптационный курс для первокурсников;

на уровне учебной группы:

тренинги командообразования и командные игры;

формирование выборного актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы;

благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн;

классные часы с дискуссиями о семейных ценностях, диспутами о социальных проблемах молодежи и семьи, в том числе направленные на предупреждение асоциальных явлений;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия;

создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел;

проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам социальной адаптации в студенческой среде, в профессиональном окружении.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 2:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям;

разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию, например, «Подарки для детского дома» и др.;

участие студентов в работе дисциплинарных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся проведения внеучебной деятельности и проведения массовых мероприятий;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) проводимых мероприятий и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (участие в акции Бессмертный полк и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки;

2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание

Задачи:

Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 3:

на уровне района, города:

участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности;

участие в акции «Ночь музеев»;

на уровне образовательной организации:

фестиваль национальных культур;

работа кружков: танцевального, театрального, вокального и др.;

работа клубов по интересам;

фотоконкурс о знаменитых людях нашего города;

открытая лекция о противодействии коррупции;

на уровне учебной группы:

экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края;

посещение театральных спектаклей, концертов;

классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм (в том числе решением дилемм Л. Кольберга) и осуществлением нравственного выбора; дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве и др.;

социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов и дискотек ко Дню посвящения в студенты, к Новому году, празднику 8 марта, к выпускным мероприятиям и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за индивидуальными предпочтениями обучающегося, взглядами, приоритетами и т.п.;

анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;

индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию эмоциональной грамотности, предупреждению асоциальных проявлений;

проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 3:**студенческое самоуправление:**

работа студенческого совета, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы кружков, студий, клубов и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (Фестиваль национальных культур и др.);

проведение неформальных клубных встреч родителей и обучающихся;
 проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся;

2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры

Задачи:

Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 4:

на уровне района, города:

участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО;

участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне образовательной организации:

работа спортивных секций: легкой атлетики, баскетбола, волейбола, настольного тенниса и др.;

спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами;

походы, ежегодный туристический слет;

экологические субботники;

конкурс мультимедийных презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни;

на уровне учебной группы:

экологические экскурсии (Камгэс; в пожарную часть и др.);

классные часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора, безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию здорового образа жизни и экологической культуры личности.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 4:

студенческое самоуправление:

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы секций и проводимых мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования «Папа, мама, я – спортивная семья», дружеские встречи по волейболу и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости, экологического мышления и др.;

2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия**2.3.1. Виды воспитательной деятельности**

Виды деятельности – здесь это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач,

основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её,

основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.;

соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых;

основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося

основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.

соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных

понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в минигруппе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

2.3.2. Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне края, района, города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

– с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а

– с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

2.3.3. Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (классный руководитель, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему.

Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и администрация образовательной организации;
- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Студенческий совет);
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

администрацией образовательной организации ↔ педагогическими работниками,
 администрацией образовательной организации ↔ обучающимися,
 администрацией образовательной организации ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
 педагогическими работниками ↔ педагогическими работниками,
 педагогическими работниками ↔ обучающимися,
 педагогическими работниками ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
 обучающимися ↔ обучающимися,
 обучающимися ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (социальные партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например:

сохранение и преумножение традиций,
 коллективные дела и «соревновательность»,
 взаимодействие между младшими и старшими курсами
 и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

Материально-технические условия

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- библиотека;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- тренажерный зал;
- открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;
- лаборатории, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением;
- кабинет психологической разгрузки.

Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

3.2. Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, администрации и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме он-лайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг или mos.ru.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом

особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы		
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся				
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.3.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	ед.			
1.4.	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.6.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.7.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.8.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.9.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.10.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.11.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей	%			

	численности обучающихся в учебной группе				
1.12.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.13.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%			
1.14.	Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе	%			
1.15.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%			
Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.2.	Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл			
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.			
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.			
2.6.	Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися учебной группы	чел.			
2.7.	Средний % заимствований при выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-		
2.8.	Средний % заимствований при выполнении дипломной работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-	-	
2.9.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.10.	Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.11.	Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.12.	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.13.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		

2.14.	Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.15.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.16.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.17.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-	
2.18.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.19.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.20.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе	%			
2.21.	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы	%			
2.22.	Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов преподавателей учебной группы	%			
2.23.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.			
2.24.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.			
2.25.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.			
2.26.	Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе противоправных действий («зацеперы» и др.)	чел.			
2.27.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.			

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пермский агропромышленный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. ФГОС № 373 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественнонаучного профиля. Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273;

- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года №304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **35.02.09 Ихтиология и рыбоводство** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 458, зарегистрированный в Минюсте 19 июня 2014 года, регистрационный номер 32804;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438;

- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Приказ Минобрнауки №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25.10.2013.

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования".

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России от 07.06.2012 №24480).

- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин (в том числе изучаемых при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования), профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной и производственной практики);

- последовательность изучения учебных дисциплин, освоения профессиональных модулей (далее - ПМ) в целом (в том числе последовательность изучения входящих в их состав МДК и прохождения учебных и производственных практик);

- виды учебных занятий;

- распределение по годам обучения, семестрам различных форм промежуточной аттестации по профессиональным модулям (и элементам в их составе), учебным дисциплинам;

- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Учебный год для студентов очной формы обучения начинается 01 сентября.

1.2.2. Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 54 часа, включает в себя 36 часов аудиторной нагрузки, направленной на изучение дисциплин и МДК обязательной и вариативной части ОПОП и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа студента по видам деятельности). Учебные занятия проводятся парами или концентрированно при погружении в деятельность в рамках освоения модуля, продолжительность одного урока составляет 45 минут.

1.2.3. Виды самостоятельной работы студента: выполнение домашнего задания, конспектирование, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов по дисциплине или МДК. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50% от обязательной учебной нагрузки.

1.2.4. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

1.2.5. Обязательная часть ОПОП предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

1.2.6. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

1.2.7. Рабочим учебным планом предусмотрено выполнение 1 курсового проекта в рамках освоения ПМ.05. «Организация работы структурного подразделения» 8 семестр.

1.2.8. Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений обучающихся по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам, он осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.9. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП. Практика проводится в соответствии с П 02-03 «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020О практической подготовке обучающихся).

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных лабораториях. Учебная практика проводится концентрированно и рассредоточено в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ.05, ПМ.06 (при освоении рабочей профессии: Пекарь).

- ПМ .01 - Учебная практика – 4 семестр - 1 неделя (36 часов)
- ПМ. 02 - Учебная практика – 6 семестр – 1 неделя (36 часов)
- ПМ.03 - Учебная практика - 7 семестр - 1 неделя (36 часа)
- ПМ. 04 - Учебная практика – 7 семестр – 2 недели (72 часа)
- ПМ. 05 - Учебная практика – 8 семестр – 1 неделя (36 часов)
- ПМ. 06 - Учебная практика – 4 семестр – 2 недели (72 часа)

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей: ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ.05, ПМ.06

- ПМ .01 - Производственная практика – 5 семестр - 1 неделя (36 часов)
концентрированно
- ПМ. 02 - Производственная практика – 6 семестр – 4 недели (144 часа)
концентрированно
- ПМ.03 - Производственная практика - 7 семестр - 4 недели (144 часа)
концентрированно
- ПМ. 04 - Производственная практика – 7 семестр – 2 недели (72 часа)
концентрированно
- ПМ. 05 - Производственная практика – 8 семестр – 3 недели (108 часов)
концентрированно

– ПМ. 06 - Производственная практика – 5 семестр – 3 недели (108 часов) концентрированно

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По завершению производственной практики по каждому профессиональному модулю в режиме междисциплинарного экзамена проводится экзамен (квалификационный), направленный на оценку сформированности у студента профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) предусматривает выполнение: комплексного практического задания;

1.2.10. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями концентрированно в 8 семестре в объеме 4 недели.

1.2.11. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе при реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения - групповые и индивидуальные, определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

1.2.12. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели, в частности: на первом курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 10 недель, на 4 курсе 2 недели в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.3.1. Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору,
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: математика, биология, химия.

В соответствии с естественнонаучным профилем общеобразовательный цикл включает следующие учебные дисциплины:

ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика (У)*
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физическая культура
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08	Астрономия
ОУДП.00	Учебные предметы по выбору
ОУДП.09	Родной язык/Родная литература
ОУДП.10	Биология (У)*
ОУДП.11	Химия (У)*
ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы
ОУДД.12	Введение в специальность
Модуль 1. Основы проектной деятельности	
Модуль 2. Основы финансовой грамотности	
Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности	

ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика (У)*
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физическая культура
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08	Астрономия
ОУДП.00	Учебные предметы по выбору
ОУДП.09	Родной язык/Родная литература
ОУДП.10	Биология (У)*
ОУДП.11	Химия (У)*
ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы
ОУДД.12	Введение в специальность
Модуль 1. Основы проектной деятельности	
Модуль 2. Основы финансовой грамотности	
Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности	

(У* - углубленный уровень)

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения. На защиту индивидуального проекта выделяется 1 час в каждом предмете общеобразовательного цикла (это последний час перед промежуточной аттестацией).

1.3.2. Студенты получают общеобразовательную подготовку в первый год обучения, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Формирование вариативной части ОПОП СПО специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** осуществляется следующим образом:

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Объем вариативной части		
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	144	48	96
<i>ОГСЭ.05.</i>	<i>Русский язык и культура речи</i>	96	32	64
<i>ОГСЭ.06.</i>	<i>Основы социологии и политологии</i>	48	16	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	237	79	158
ОП.02.	Техническая механика	12	4	8

ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	24	8	16
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	24	8	16
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15	5	10
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12	4	8
ОП.12.	<i>Эффективное поведение на рынке труда</i>	72	24	48
ОП.13.	<i>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</i>	72	24	48
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	93	31	62
МДК.02.02.	<i>Технология изготовления сухарных изделий</i>	93	31	62
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	216	72	144
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	108	36	72
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	108	36	72
ПМ. 04	Производство макаронных изделий	90	30	60
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	90	30	60
ПМ. 05	Организация работы структурного подразделения	228	76	152
МДК.05.02	<i>Культура делового взаимодействия</i>	72	24	48
МДК.05.03.	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	84	28	56
МДК.05.04.	<i>Технология продаж продовольственных товаров</i>	72	24	48
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Пекарь	648	216	432
МДК 06.02	<i>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>	90	30	60
МДК 06.03	<i>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i>	252	84	168
Всего:		1350		900

1.4.2. Показатель практикоориентированности при реализации ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составляет 63 %, что соответствует нормативным требованиям.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

1.5.2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

1.5.3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, на третьем курсе обучения – 36 часов (1 неделя) Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК;
- зачет по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу – МДК.

1.5.4. Промежуточная аттестация по общеобразовательной подготовке проводится по русскому языку и математике в письменной форме и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (в письменной форме), которая выбирается образовательным учреждением.

1.5.5. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения, не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. (без учета зачетов по физической культуре).

Формой промежуточной аттестации по физкультуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр, завершает освоение программы дифференцированный зачет. По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации Э(к) (экзамен квалификационный). Эта форма независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

1.5.6. Государственная итоговая аттестации включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются Положением о ГИА, утвержденной Министерством образования и науки РФ и положением о Выпускной квалификационной работе, утвержденным образовательный учреждением.

1.5.7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.5.8. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и МДК	учебная практика	производственная практика		промежуточная аттестация	ГИА	каникулы	всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	36	3	0	0	2	0	11	52
3	31	1	8	0	2	0	10	52
4	17	4	9	4	1	6	2	43
всего	123	8	17	4	7	6	34	199

2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовые работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Естественнонаучный профиль								576	828	576	720	432	684	288	324
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1/9/3'	2106	702	1404	554	850		576	828						
ОУДБ.00.	Общие учебные предметы	1/6/2'	1243	401	842	294	548		410	432						
ОУДБ.01	Русский язык	Э,-,-,-,-,-,-,-	120	40	80	32	48		80							
ОУДБ.02	Литература	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	177	59	118	58	60		48	70						
ОУДБ.03	Иностранный язык	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	190	63	127		127		48	79						
ОУДБ.04	Математика	-Э,-,-,-,-,-,-	236	76	160	70	90		64	96						
ОУДБ.05	История	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	179	59	120	66	54		48	72						
ОУДБ.06	Физическая культура	З,ДЗ,-,-,-,-,-,-	175	58	117		117		48	69						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	106	28	78	42	36		32	46						
ОУДБ.08	Астрономия	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	60	18	42	18	24		42							

ОУДП.00	Учебные предметы по выбору	-/2/1'	650	210	440	210	230		166	274						
ОУДП.09	Родной язык/Родная литература	-ДЗ,-,-,-,-,-	114	36	78	30	48		32	46						
ОУДП.10	Биология	-ДЗ,-,-,-,-,-	230	74	156	80	76		64	92						
ОУДП.11	Химия	-Э,-,-,-,-,-	306	100	206	100	106		70	136						
ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы	-/1/-'	174	52	122	57	65			122						
ОУДД.12	Введение в специальность/ Основы профессиональной деятельности	ДЗ,-,-,-,-,-	174	52	122	57	65			122						
	Модуль 1. Основы проектной деятельности		52	16	36	16	20			36						
	Модуль 2. Основы финансовой грамотности		52	16	36	16	20			36						
	Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности		70	20	50	25	25			50						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/6/-	792	264	528	150	378				176	76	100	80	32	32
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,ДЗ,-,-,-	54	6	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	-,-,ДЗ,-,-,-,-	54	6	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,3,-,ДЗ	204	36	168	0	168				32	36	28	42	16	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,-3,-3,-,ДЗ	336	168	168	6	162				32	40	24	38	16	18
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	-,-,ДЗ,-,-,-,-	96	32	64	32	32				64					
ОГСЭ.06.	Основы социологии и политологии	-,-,ДЗ,-,-,-,-	48	16	32	16	16				32					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/1/3	336	112	224	128	96				184	40				
ЕН.01	Математика	-,-,-,Э,-,-,-,-	102	34	68	40	28					68				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,Э,-,-,-,-,-	102	34	68	40	28				68					
ЕН.03.	Химия	-,-,-,Э,-,-,-,-	132	44	88	48	40				40	48				
П.00	Профессиональный цикл	-/21/12	3408	1136	2272	1100	1142	30			222	566	332	590	256	292
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/10/3	1005	335	670	288	382				64	192	100	194	24	96
ОП.01.	Инженерная графика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	84	28	56	24	32				32	24				
ОП.02.	Техническая механика	-,-,-,-,ДЗ,-,-	72	24	48	38	10							48		
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	54	18	36	14	22						36			
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,Э,-,-,-,-	84	28	56	24	32					56				
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	-,-,-,Э,-,-,-,-	120	40	80	32	48					80				
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	96	32	64	18	46						64			

ОП.07.	Метрология и стандартизация	-,-,Э,-,-,-,-,-	48	16	32	12	20				32						
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	72	24	48	24	24							48			
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,ДЗ,-	81	27	54	22	32							30	24		
ОП.10.	Охрана труда	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	48	16	32	12	20				32						
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ,-,-	102	34	68	20	48							68			
ОП.12.	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	24	24									48	
ОП.13.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	24	24									48	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/11/9	2403	801	1602	812	760	30			158	374	232	396	232	196	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-,-,-,-,Э(к),-,-,-	150	50	100	50	50					100					
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	150	50	100	50	50					100					
УП.01.	Учебная практика 1 неделя (3 семестр)	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	0	0								1 нед					
ПП.01.	Производственная практика 1 неделя (4 семестр)	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-											1 нед				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,-,Э(к),-,-	408	136	272	110	162						158	100			
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	315	105	210	80	130						96	114			
МДК.02.02.	Технология изготовления сухарных изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	93	31	62	30	32						62				
УП.02.	Учебная практика 1 неделя (семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-												1 нед			
ПП.02.	Производственная практика 4 недели (6 семестр)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	0	0										4 нед			
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,Э(к),-	426	142	284	138	146						74	210			
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	195	65	130	68	62						74	56			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,Э,-,-	231	77	154	70	84							154			
УП.03.	Учебная практика 1 неделя (7 семестр)	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-														1 нед	
ПП.03	Производственная практика 4 недель (7 семестр)	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	0	0												4 нед	
ПМ. 04	Производство макаронных изделий	-,-,-,-,-,-,Э(к),-	240	80	160	108	52							86	74		
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	240	80	160	108	52							86	74		
УП.04.	Учебная практика 2 недели (7семестр)	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-														2 нед	
ПП.04	Производственная практика 2 недели (7 семестр)	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-														2 нед	
ПМ. 05	Организация работы структурного подразделения	-,-,-,-,-,-,-,Э(к)	531	177	354	184	140	30								158	196

