

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

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
«Пермский агропромышленный техникум»  
Г.В. Чигирева  
29 «*сентября*» 20*14* г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

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

Квалификация: Техник - технолог

форма подготовки - очная

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Разработчики:**

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Трофимова А. И.	Зам. директора по УР	
Фролова С. В.	Зам. директора по развитию и маркетингу	
Есенева Э. С.	Зав. по УМР	
Смирнова Л. В.	Зав. по УПР	

**Согласовано с работодателями:**

ФИО Должность представителя организации	Наименование организации юридический адрес	Дата Подпись Печать
Кузнецов Константин Геннадьевич Специалист по обучению персонала	ОАО «Покровский хлеб» Г. Пермь, ул. Маршрутная 13	
Зав. производством Ванюков В.С	ООО «Два в одном» г. Пермь ул. Сибирская д. 55	
Директор по управлению сетью кафе Юшко Е. В	ООО «Управляющая компания «Ангелик» г. Пермь ул. Петропав- ловская д. 39	
Дроздова Л.Ч. Тех. директор	ООО «Хлебный» г. Пермь ул. Екатеринбургская д. 55	

Правообладатель программы: ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

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

**1. Общие положения**

**1.1. Основная 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

ОПП 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, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ООП 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, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

**1.3.** Нормативно-правовую базу разработки ООП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273
- 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. 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"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 года № 292
- Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 года № 291

- 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»;
- Базисный учебный план по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

### **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 ОПП 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 ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативный срок освоения ООП 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 ООП** 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	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе

основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

#### **Требования к абитуриенту:**

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

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

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП 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:**

**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.

**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.

**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.

**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.

#### **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.

#### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

#### **4. Результаты освоения ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Результаты освоения ООП по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с целями основной образовательной программы задачами профессиональной деятельности определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

#### **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП 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 ООП СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий как:

- 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, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

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

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

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объёма 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. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный цикл состоят из дисциплин.

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 ООП СПО базовая подготовка предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культуру».

Обязательная часть профессионального цикла ООП СПО специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривает изучение дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

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

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ООП в объеме 30% (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), 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.

Увеличение времени на изучение дисциплин (МДК) обязательной учебной нагрузки профессионального цикла всего **44** часа, в том числе:

Общепрофессиональные дисциплины в объеме **44** часа:

-ОП 05. Автоматизация технологических процессов – 44 часа

На введение новых (дополнительных) дисциплин (МДК) всего **856** часов, в том числе:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл в объеме **96** часа:

ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи – 64 часа

ОГСЭ 06. Основы социологии и политологии – 32 часа

Общепрофессиональные дисциплины в объеме **176** часов:

- ОП.12. Эффективное поведение на рынке труда - 48 часов.

- ОП.13. Проектная деятельность – 32 часа,

- ОП.14. Введение в специальность: общие компетенции профессионала – 48 часов.

- ОП 15. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – 48 часов

Профессиональные модули в объеме **584** часа:

- МДК.02.02 Технология изготовления сухарных изделий – 48 часов;

- МДК 05.02 Культура делового взаимодействия – 48 часов

- МДК. 05.03. Основы предпринимательской деятельности - 56 часов;

- МДК 05.04. Технология продаж продовольственных товаров – 48 часов;

МДК. 06.01. Технология производства мучных хлебобулочных изделий -80 часов;

- МДК 06.02. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий– 60 часов;

- МДК.06.03. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – 120 часов.

МДК.06.04. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий– 124 часа.

Показатель практикоориентированности при реализации ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составляет 61 %, что соответствует нормативным требованиям.

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную 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 в рамках освоения профессиональных модулей.

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, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии сельское, лесное и рыбное хозяйство

#### **Программа учебных практик**

При реализации ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривается прохождение учебной практики в техникуме

Целями учебной практики являются

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов.

#### **Программа производственной практики.**

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

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

#### **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 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.

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 ООП 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 ООП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и основанием

времени, затраченного 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 на 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.

### **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.

## **7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

Воспитание в техникуме представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Закон РФ «Об образовании» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

В законе РФ «Об образовании» указаны основные задачи в воспитательном процессе:

- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения профессионального образования;
- формирование у студентов гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современной цивилизации и демократии;
- сохранение и приумножение нравственных, культурных и научных ценностей.

Целью воспитательной работы техникума в рамках ОПОП подготовки техника по информационным системам является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

### *Характеристика внеучебной воспитательной работы*

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное

отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, классные руководители учебных групп, педагог-психолог, педагоги дополнительного образования.

За каждой учебной группой приказом директора закреплён классный руководитель с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, медпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями техникума; в течении всего процесса обучения в техникуме воспитывают уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитии. Классные часы в студенческих группах проводится один раз в неделю. На них обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В техникуме создан Совет классных руководителей. На его заседаниях рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного учебного заведения.

Ежегодно проводится традиционный конкурс на лучшую студенческую группу.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное органами само (со) управления в группах, на отделениях, в техникуме. Руководящим и организующим органом студенческого самоуправления в техникуме является Студенческий совет, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- социальная защита студентов (это систематический контроль за своевременностью и правильностью выплат стипендии, материальной помощи, пособий по случаю рождения ребенка и уходу за ним, компенсаций проезда междугородним транспортом, выплатами студентам-сиротам, организацией практик студентов, и др.);
- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- воспитательная и социально-бытовая деятельность со студентами, проживающими в общежитии (это решение вопросов, связанных с расселением, проживанием и досугом студентов, проживающих в общежитиях, выявление нарушителей порядка, взаимодействие с администрацией общежитий и административно-хозяйственной частью и др.);
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в техникуме и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в ПАПТ является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал, тренажерный, спортивный зал, ТИР. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, фестиваль талантов «Звездный дождь», КВН, Дни открытых дверей, торжественное вручение дипломов выпускникам и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной, баскетбольной секций, секций легкой атлетики и общей физической подготовки.

В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутритехникумовских, районных краевых соревнований по разным видам спорта.

**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 (260103) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:****1.1. 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>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
подготовка презентационных материалов	2
внеаудиторная самостоятельная работа	4
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

#### **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 (260103) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Примерная 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 специальностей :

**260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и 260201 «Технология молока и молочных продуктов».**

#### **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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
теоретические занятия	48
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **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 (260103) 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>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	204
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	168
В том числе:	
практические занятия:	168
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	36
В том числе:	
работа с английскими текстами (чтение, перевод, выполнение заданий)	33
создание презентаций по заданным темам	3
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	<b>2</b>

#### **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 **260203 «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;
- Владение 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:**

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 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

**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.

## 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 (260103) «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(260103) «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(260103) «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)	<b>96</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>64</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>32</b>
лекций	<b>32</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	<b>32</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**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	Объем 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
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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**

*Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности 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 блок математического и общего естественнонаучного цикла, изучающегося на 2 курсе.

#### **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.

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. 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
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	9
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

**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 географии, биологии, изучается в 3 семестре. Входит в цикл естественно-научных дисциплин.

##### 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
<b>Итоговая аттестация в форме - Экзамена</b>	

**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 (260103) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в естественно – математический 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
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

**Краткое содержание тем:** 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 (260103) 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 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 машинной 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**

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

**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 детализирование 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:** Входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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.

## **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» входит в блок профессионального цикла, изучающегося на 2 курсе (на базе 9 классов) в 4 семестре.

### **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.

ПК 1.3. Вести процесс первичной обработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео - аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием ее тематики.

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

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

**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» входит в цикл профессиональных дисциплин.

## **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;

### **- 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лекции	24
практические занятия	16
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

**Краткое содержание 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.

## 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 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины студент специальности 19.02.03Технология 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

### 2.1. Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>120</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>80</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>48</b>
лекций	<b>34</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	<b>40</b>
Итоговая аттестация	<b>Экзамен</b>

**Краткое содержание дисциплины** Виды передач. Электродвигатели. Холодильники. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Бестарная приемка, хранение. Просеиватели. Просеиватель «Пионер». Просеиватель «Воронеж». Солерастворитель. Заварочная машина. Дозировочная аппаратура периодического действия. Тестомесильная машина «Стандарт» и А2 – ХТБ. Тестомесильная машина ТМ – 63. Взбивальная машина ХВА – ОИ. Реле. Взбивальная машина МВ – 35. Тестоделитель А2 – ХТМ. Округлитель ХТН.

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.06. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1. Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «ОП.06. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предполагает освоение иностранного языка на базе основного общего образования, изучается в 7 семестре.

### **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.

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32

#### **Итоговая 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 MS Word. Табличный процессор MS Excel. Создание презентаций MS Power Point. 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 № 373 от 22 апреля 2014г.** по специальности среднего профессионального образования **19.02.08 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).**

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

Учебная дисциплина **ОП.07. Метрология и стандартизация** относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин и является федеральным компонентом профессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

#### **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, 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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>48</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>
лекций	<b>12</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	<b>4</b>

**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 **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)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

**Краткое содержание:** 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 направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» предполагает освоение иностранного языка на базе основного общего образования, изучается в 7 семестре.

### **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 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.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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 СПО 19.02.03 (260103) - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины (ОП.10), согласно учебному плану специальности.

### **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
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачёта	

**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.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»

#### 1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 13 «Безопасность жизнедеятельности» является базовой общепрофессиональной дисциплиной.

#### 1.2. 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.

#### **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
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**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 (260103) 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
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<b>Экзамена</b>

**Краткое содержание тем:** 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 СПО 260203 «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	Объём 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 тем: 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 учебной дисциплины**  
**ОП 14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность: общие компетенции» является вариативной частью 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:**

Реализуется в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО, получаемым на базе среднего (полного) общего образования (вариативная часть).

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен *знать*:

- программу подготовки ССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

- виды учебно-методической и нормативно- производственной документации;

- историю профессии и развитие промышленности;

- понятие об организации производства и ассортименте хлеба и хлебобулочных изделий В результате изучения дисциплины «Введение в специальность: общие компетенции» формируются общие 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 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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>59</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>39</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>19</b>
лекций	<b>20</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	<b>20</b>

**Краткое содержание дисциплины: Образовательный маршрут студента.** Основные нормативные документы

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012  
Программа подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Учебный план по специальности 19.02.03г. N 273-ФЗ. Академические права и обязанности. Информационные источники. Знакомство с сайтом «ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум». Устав образовательного учреждения.

Основные учебные и периодические издания по профессии «Пекарь» и специальности «Техник - технолог». Библиотечный фонд «Пермского агропромышленного техникума».

**Профессиональная деятельность.** История хлебопечения. История развития хлебопечения. Значение хлеба в питании населения. Хлебопекарная промышленность Пермского края и г. Перми. Знакомство с деятельностью предприятия. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент, классификация и виды хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Основные показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий, сертификация и стандартизация хлеба и хлебобулочной продукции. Определение качества хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Основы производства хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях пекарни. Санитарные правила и нормы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. СанПиН 2.3.4.545. Знакомство с технологическим процессом приготовления хлеба. Навыки формования изделий с использованием соленого теста. Рецепты и рецептура хлебобулочных и кондитерских изделий.

### **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):

приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

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
<b>По МДК.06.01.</b>	
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
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

#### **Краткое содержание тем МДК:**

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 соответствии с ФГОС по специальности СПО **260103.01 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 видов 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 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.

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем 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
<b>По МДК.02.02 «Технология производства сухарного производства»</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Дифференцированный зачет	
учебной практики	36
производственной практики	
<b>Итоговая аттестация экзамен (квалификационный)</b>	

#### **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 сухарного производства»**

*Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий. Изделия булочные. Изделия бараночные. Особенности приготовления, технологии производства хлеба. Изделия сухарные. Приготовление бараночные изделия. Разделка теста для сухарных 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 соответствии с ФГОС № 373 от 22 апреля 2014г. по 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.

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 заворачивания, 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.

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.

#### **Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>По МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий»</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	195
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	65
<b>Виды учебной работы</b>	
<b>По МДК.03.02. «Технология производства мучных кондитерских изделий»</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	231
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154
в том числе:	
практические занятия	84
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77
Дифференцированный зачет	

учебной практики	36
производственной практики	144
<b>Итоговая аттестация экзамен (квалификационный)</b>	

### 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. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260103.01 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.

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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объём часов
--------------------	-------------

По МДК.04.01.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
практические занятия	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
<b>Дифференцированный зачет</b>	
Учебной практики	72
Производственной практики	72
<b>Итоговая аттестация экзамен(квалификационный)</b>	

#### **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 соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.07.03 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

### **1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);  
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  
принятия управленческих решений;

**уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;  
вести таблицу учета рабочего времени работников;  
рассчитывать заработную плату;  
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  
организовывать рабочие места в производственных помещениях;  
организовывать работу коллектива исполнителей;  
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления таблицы 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

#### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>По МДК.05.01.</b>	
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	
<b>По МДК.05.02.</b>	
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
<b>По МДК.05.03.</b>	
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

<b>По МДК.05.04.</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Дифференцированный зачет	зачет
<b>По МДК.05.05.</b>	
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
<b>Итоговая аттестация экзамен (квалификационный)</b>	

### **Краткое содержание междисциплинарного курса ПМ.05.**

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 изделий

Введение. Этическая культура. Эстетическая культура. Организационная культура взаимодействия в трудовом коллективе. Раздел 5. Психология общения.

МДК. 05.03 Складская логистика Терминологический аппарат. Концептуальные и методологические основы логистики. Концепция и функции логистики.

### **Материальные потоки и логистические операции логические систем.**

МДК. 05.04 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 05.05 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 «ПЕКАРЬ», «КОНДИТЕР»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа ПМ.06 *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих* относится к вариативной части профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС № 373 от 22 апреля 2014г. по специальности СПО 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 19.01.04 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 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
<b>По МДК.06.01.</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	306
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	204
в том числе:	
практические занятия	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	102
<b>Экзамен</b>	
<b>По МДК.06.02.</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<b>Дифференцированный зачет</b>	
<b>По МДК.06.03.</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
<b>Дифференцированный зачет</b>	
Учебной практики	72
Производственной практики	180
<b>Итоговая аттестация экзамен (квалификационный)</b>	

#### **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.**



19.02.03 (260103) 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	курсовых работ (проектов)	17	22	16	20	12	19	8	9
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
									612	792	576	720	432	684	288	324
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/9/3'</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>721</b>	<b>683</b>		<b>564</b>	<b>792</b>						
<b>ОДБ.00.</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>-/8/1'</b>	<b>1275</b>	<b>425</b>	<b>850</b>	<b>477</b>	<b>373</b>		<b>343</b>	<b>459</b>						
ОДБ.01	Русский язык	Э,-,-,-,-,-,-,-	117	39	78	30	48		78							
ОДБ.02	Литература	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	176	59	117	77	40			69	48					
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	117	39	78	0	78		34	44						
ОДБ.04	История	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	175	58	117	107	10		51	66						
ОДБ.05	Обществознание	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	175	58	117	89	28		51	66						
ОДБ.06	Химия	ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	117	39	78	48	30		78							
ОДБ.07	Биология	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	117	39	78	68	10			78						
ОДБ.08	Физическая культура	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	176	59	117	6	111		51	66						
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	105	35	70	52	18			70						
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>-/1/2'</b>	<b>831</b>	<b>277</b>	<b>554</b>	<b>244</b>	<b>310</b>		<b>221</b>	<b>333</b>						
ОДП.10	Математика	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	435	145	290	100	190		136	154						
ОДП.11	Информатика и ИКТ	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	142	47	95	35	60			95						
ОДП.12	Физика	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	254	85	169	109	60		85	84						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>3/6/-</b>	<b>792</b>	<b>264</b>	<b>528</b>	<b>150</b>	<b>378</b>				<b>176</b>	<b>76</b>	<b>52</b>	<b>128</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
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					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/1/3</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>128</b>	<b>96</b>				<b>184</b>	<b>40</b>				
ЕН.01	Математика	-,-,-,Э,-,-,-,-,-	102	34	68	40	28				38	30				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	102	34	68	40	28				68					
ЕН.03.	Химия	-,-,-,Э,-,-,-,-,-	132	44	88	48	40				40	48				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/21/14</b>	<b>3408</b>	<b>1136</b>	<b>2272</b>	<b>1084</b>	<b>1158</b>	<b>30</b>			<b>174</b>	<b>566</b>	<b>380</b>	<b>556</b>	<b>256</b>	<b>244</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/9/6</b>	<b>1098</b>	<b>366</b>	<b>732</b>	<b>294</b>	<b>438</b>				<b>64</b>	<b>192</b>	<b>100</b>	<b>208</b>	<b>24</b>	<b>48</b>
ОП.01.	Инженерная графика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	84	28	56	24	32				32	24				
ОП.02.	Техническая механика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	54	18	36	14	22							36		
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						32	32		
ОП.07.	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-,Э,-,-,-	48	16	32	12	20						32			
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,Э,-,-,-	63	21	42	18	24							42		
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.	Проектная деятельность	-,-,Э,-,-,-,-,-,-	48	16	32	16	16				32					
ОП.14.	Введение в специальность: общие компетенции профессионала	Э,-,-,-,-,-,-,-	72	24	48	20	28		48							
ОП.15.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	24	24									48
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/12/8</b>	<b>2310</b>	<b>770</b>	<b>1540</b>	<b>790</b>	<b>720</b>	<b>30</b>			<b>110</b>	<b>374</b>	<b>280</b>	<b>348</b>	<b>232</b>	<b>196</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>-,-,-,-,Э(к),-,-,-</b>	<b>150</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>					<b>100</b>				
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			
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>-,-,-,-,-,Э(к),-,-,-</b>	<b>387</b>	<b>129</b>	<b>258</b>	<b>104</b>	<b>154</b>						<b>150</b>	<b>108</b>		
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	315	105	210	80	130						102	108		



