

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебного предмета ОУП.01Русский язык**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.01Русский язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

#### **3. Цели и задачи учебного предмета— требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

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

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников:

учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• **предметных:**

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 час.;

в форме практической подготовки 16 часов.

лабораторных и практических занятий 40 часов;

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП.02 Литература**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.02 Литература входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству,

уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

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

**• метапредметных:**

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

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

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

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

**• предметных:**

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

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

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

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

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

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 час.;

в форме практической подготовки 24 часа.

лабораторных и практических занятий 58 часов;

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебного предмета**  
**ОУП.03 Иностранный язык**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.03 Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

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

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

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

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

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

• предметных:

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

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

– умение выделять общее и различное в культуре родной страны и иноязычных стран;

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

– сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** час.;

в форме практической подготовки **24** часа.

лабораторных и практических занятий **120** часов;

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП.04 Математика**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.04 Математика входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

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

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

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

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

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

общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

**• метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

**• предметных:**

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

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

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

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

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

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

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

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **234** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **234** час.;

в форме практической подготовки **46** час.

лабораторных и практических занятий **84** часа;

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 05 История**

#### **1. Область применения рабочей программы учебного предмета**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП.05 «История» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• личностных:**

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

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

**• метапредметных:**

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

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

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

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных:

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

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

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

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;

• **предметных:**

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

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

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

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;

в форме практической подготовки **24** час.

лабораторных и практических занятий **58** часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 06. Физическая культура**

#### **1. Область применения рабочей программы учебного предмета**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 06. «Физическая культура» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• Личностных:**

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально - оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

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

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;



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

**• предметных:**

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;  
в форме практической подготовки **24** час.

лабораторных и практических занятий **118** часов;

Форма промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 07 Обеспечение безопасности жизнедеятельности**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 07 «Обеспечение безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.)

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

– формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и

индивидуальных возможностей;

– формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

– развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

– приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

– формирование установки на здоровый образ жизни;

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от

внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **70** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;

в форме практической подготовки **14** час.

лабораторных и практических занятий **34** часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 08. Астрономия**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 08. «Астрономия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

— сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

— устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

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

**• метапредметных:**

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

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

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые

средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера,

включая составление текста и презентации материалов с использованием

информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

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

– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями,

законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической

терминологией и символикой;

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** час.

в форме практической подготовки **14** час

лабораторных и практических занятий **20** час;

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 09. Информатика**

#### **1. Область применения рабочей программы учебного предмета**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 09. «Информатика» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• Личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

– осознание своего места в информационном обществе;

– готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании



разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**• метапредметных:**

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**• предметных:**

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **100** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;
- в форме практической подготовки **20** час.
- лабораторных и практических занятий **50** час;
- в форме практической подготовки **20** час.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета.

### **ОУП. 10. Химия**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 11. «Химия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета—требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• личностных:**

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

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

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

**• метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

• **предметных:**

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

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

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

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **168** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** часов;  
в форме практической подготовки **34** час.

лабораторных и практических занятий **60** часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебного предмета

### **ОУП. 11. Родной язык**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 11 «Родной язык» входит в общеобразовательный учебный цикл

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и консолидации народов России, основа формирования гражданской идентичности в поликультурном обществе.

Родной язык, выполняя свои базовые функции общения и выражения мысли, обеспечивает межличностное и социальное взаимодействие людей, участвует в формировании сознания, самосознания и мировоззрения личности, является важнейшим средством хранения и передачи информации, культурных традиций и истории народа, говорящего на нём. Высокий уровень владения родным языком определяет способность аналитически мыслить, успешность в овладении способами интеллектуальной деятельности, умениями убедительно выражать свои мысли и точно понимать мысли других людей, извлекать и анализировать информацию из различных текстов, ориентироваться в ключевых проблемах современной жизни и в мире духовно-нравственных ценностей.

Как средство познания действительности русский родной язык обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей ребенка, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Обучение русскому родному языку совершенствует нравственную и коммуникативную культуру студента, способствует овладению будущей профессией, специальностью

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на удовлетворение потребности обучающихся в изучении родного языка как инструмента познания национальной культуры и самореализации в ней. Учебный предмет «Родной язык (русский)» не ущемляет права тех обучающихся, кто изучает иные (не русский) родные языки.

Важнейшими задачами учебного предмета «Родной язык (русский)» являются приобщение обучающихся к фактам русской языковой истории в связи с историей русского народа, формирование представлений школьников о сходстве и различиях русского и других языков в контексте богатства и своеобразия языков, национальных традиций и культур народов России и мира; расширение представлений о русской языковой картине мира, о национальном языке как базе общезначимых нравственно-интеллектуальных ценностей, поведенческих стереотипов и т.п., что способствует воспитанию патриотического чувства, гражданственности, национального самосознания и уважения к языкам и культурам других народов нашей страны и мира.

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на формирование представлений о языке как живом, развивающемся явлении, о диалектическом противоречии подвижности и стабильности как одной из основных характеристик литературного языка, что способствует преодолению языкового нигилизма учащихся, пониманию важнейших социокультурных функций языковой кодификации.

Программой предусматривается расширение и углубление межпредметного взаимодействия в обучении русскому родному языку не только в филологических образовательных областях, но и во всём комплексе изучаемых дисциплин естественнонаучного и гуманитарного циклов.

Цели и задачи учебного предмета —

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него - к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;
- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к

речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

- развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

- **требования программы подготовки специалистов среднего звена к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:

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

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

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

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

- ориентация обучающихся на реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

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

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

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

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

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно - исследовательской, проектной и других видах деятельности.

• метапредметных:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;



- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.
- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
  - предметных:
- использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
- использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг) при создании текстов;
- создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);
- выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;
- подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;
- правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
- сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста;
- использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и

аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);

- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;

- извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;

- преобразовывать текст в другие виды передачи информации;

- выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;

- соблюдать культуру публичной речи;

- соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;

- оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;

- использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часа;  
в форме практической подготовки **16** час.

лабораторных и практических занятий **24** часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета

### **ОУП. 12 Биология**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** предмет ОУП. 12. «Биология» входит в общеобразовательный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:**

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

#### **личностных:**

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию

с коллегами, работе в коллективе;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических

явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию

информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **122** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **122** часа; в форме практической подготовки **24** час.

лабораторных и практических занятий **40** час.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### **ОГСЭ. 01. Основы философии**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:  
самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

из них:

в форме практической подготовки **24** час.  
лабораторных и практических занятий **8** часов.  
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### **ОГСЭ 02. История**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОГСЭ .02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI веков;
- 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, НС 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.



#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **32** часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **64** часа;

в форме практической подготовки **24** час.

лабораторных и практических занятий **12** часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### **ОГСЭ.03. Иностранный язык**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **168** час., в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** час.;;  
в форме практической подготовки **68** час.  
лабораторных и практических занятий **168** час.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

### **ОГСЭ. 04. Физическая культура**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ОГСЭ. 04. Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **336** часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **168** час.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** часа;

в форме практической подготовки **68** час.

лабораторных и практических занятий **168** час;

Форма промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
математического и общего естественнонаучного цикла

### **ЕН.01. Математика**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ЕН.01. Математика входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **106** часов,  
самостоятельной работы обучающегося **36** часов;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;  
в форме практической подготовки **28** час.  
лабораторных и практических занятий **30** часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
математического и общего естественнонаучного цикла  
**ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения учебной 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.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - **18** часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** час;

в форме практической подготовки **14** час.

лабораторных и практических занятий **10** час.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
математического и общего естественнонаучного цикла

### **ЕН.03 Химия**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина ЕН. 03 Химия входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**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 расчеты 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 расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **270** часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **90** часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180** часов;

в форме практической подготовки **72** час.

лабораторных и практических **60** часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.01. Инженерная графика**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи 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

**4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **48 час**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 час**;

в форме практической подготовки **58 час**.

лабораторные и практические занятия **42 часа**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.02. Техническая механика**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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

- читать кинематические схемы;
- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение;

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

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

– передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часа** в том числе:  
самостоятельной работы обучающегося **48 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 часов**;  
в форме практической подготовки **58 час**.

в форме практической подготовки **58 час**.

лабораторные и практические занятия **44 часа**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.03. Электротехника и электронная техника**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники 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 освоения дисциплины обучающийся должен **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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе: самостоятельной работы обучающегося **24 час**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 час**;  
в форме практической подготовки **28 час**.

лабораторные и практические занятия **16 час**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
общепрофессионального учебного цикла  
**ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом  
производстве.**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

**4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **48 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 часов**;

в форме практической подготовки **58 час**.

лабораторные и практические занятия **40 часов**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.05. Автоматизация технологических процессов**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - 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.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **48 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 часов**;

в форме практической подготовки **58 час**.

лабораторные и практические занятия **44 часа**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла  
**ОП.06. Информационные технологии**  
**в профессиональной деятельности**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения обще профессиональной 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 т.ч. специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения обще профессиональной 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.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часа**, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося **48 час**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 час**;  
в форме практической подготовки **58 час**.

лабораторные и практические занятия **48 часа**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла  
**ОП.07. Метрология и стандартизация**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена):** дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144 часов**, в том числе:  
самостоятельной работы обучающегося **48 часов**.  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96 час**;  
в форме практической подготовки **58 час**.  
лабораторные и практические занятия **40 часов**.  
Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.08. Правовые основы профессиональной деятельности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

**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 Российской Федерации;
- 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;

- 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **24 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 час**;

в форме практической подготовки **48 час**.

лабораторные и практические занятия **20 часов**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

**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 усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120 час.**, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося **40 час.**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80 часов**;

в форме практической подготовки **48 час.**

лабораторные и практические занятия **30 часов.**

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.10. Охрана труда**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения 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;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требования охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения следующего уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

В результате освоения 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 подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **24 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 час**;

в форме практической подготовки **28 час**.

лабораторные и практические занятия **12 часов**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла  
**ОП.11. Безопасность жизнедеятельности**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **34 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**;

в форме практической подготовки **40 часов**;

лабораторные и практические занятия **20 часов**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла  
**ОП.12 Основы предпринимательства**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена):** дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;
- формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Курской области;
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;
- оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;

- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий;

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

- понятие, функции и виды предпринимательства;
- задачи государства и Курской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
- особенности предпринимательской деятельности в Курской области в условиях кризиса;
- приоритеты развития Курской области как источника формирования инновационных бизнес-идей;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;
- юридическую ответственность предпринимателя;
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;
- системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;
- ценовую политику в предпринимательстве;



- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **99 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **33 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66 час**;

в форме практической подготовки **38 час**

лабораторные и практические занятия **20 час.**

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.13 Рисование и лепка**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих):** дисциплина ОП.15 Психология и этика в профессиональной деятельности входит в обще профессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности;
- выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности;
- проявлять наблюдательность, фантазию при изготовлении эскизов тортов и пирожных;
- осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы;
- развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц;
- изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику;
- пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки;
- развивать художественный и эстетический вкус, абстрактное, пространственное мышление, творческое воображение;
- создавать трафареты для тортов, передавая четкий единый рисунок, сохраняя задуманную тему;

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

- теоретические основы изобразительной грамоты;
- законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения;
- понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений;
- особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства;
- основы направления художественного оформления кондитерских изделий;
- последовательность выполнения элементов при оформлении тортов и пирожных;
- цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **73 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **25 час**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 час**;

в форме практической подготовки **28 час**.

лабораторные и практические занятия **24 час**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
обще профессионального учебного цикла

### **ОП.14 Планирование профессиональной карьеры**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- оформлять документацию, необходимую для приема на работу;
- разрабатывать план поиска работы;
- определять свои жизненные цели и свою профессиональную карьеру;
- беседовать с работодателем;
- использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании;
- составлять резюме и портфолио;
- использовать полезную информацию в адаптационный период трудовой деятельности

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

- базовые принципы исследования рынка труда;
- методы поиска работы,
- формы и правила прохождения собеседования с работодателем,
- формы и правила написания персонального резюме,
- документы (оригиналы и копии), которые необходимо подготовить для собеседования, для приема на работу;
- правила и приемы создания позитивного имиджа;
- понятие, виды, этапы карьеры;

- инструменты планирования и развития карьеры;
- способы поиска работы;
- конструктивные стили поведения при поиске работы;
- основные правила составления резюме и портфолио;
- ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **24 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**;

в форме практической подготовки **28 час**.

лабораторные и практические занятия **18 часов**.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП.15 Основы финансовой грамотности**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- управлять личными финансами: строить бюджет, планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги;
- прогнозировать неочевидные расходы;
- ориентироваться в банковских услугах;
- умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты;
- проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности;
- ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире;
- способность распознавать мошенническую схему.

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

- знание и понимание финансовых продуктов;
- доступные финансовые инструменты;
- финансовые риски;
- банковские услуги;
- особенности потребительских кредитов и кредитных карт;
- системы налогообложения;
- обращение с персональными данными;

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **24 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**;

в форме практической подготовки **28 час.**

лабораторные и практические занятия **16 часов.**

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки 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 сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

**Содержание модуля:**

МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья к переработке

ПП.01. Производственная практика.

**4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **252 часа**, включая:  
самостоятельной работы обучающегося **60 часов**;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **192 часа**;  
лабораторные и практические занятия **42 часа**;  
в форме практической подготовки **192 час**.  
производственная практика **72 часа**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики  
профессионального модуля

### ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– приемки сырья;</li><li>– контроля качества поступившего сырья;</li><li>– ведения процесса хранения сырья;</li><li>– подготовки сырья к дальнейшей переработке</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li><li>– использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li><li>– эксплуатировать основные виды оборудования;</li><li>– оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li><li>– определять потери сырья при хранении;</li><li>– подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li><li>– подбирать сырье для правильной замены;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>– требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>– основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>– правила приемки, хранения и отпуска сырья;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>– особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>– виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>– правила подготовки сырья к производству;</li> <li>– способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>– производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>– основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>252</b>
МДК.01.01.	Технология хранения и подготовки сырья	180
ПП.01	Производственная практика	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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 производить приемку сырья

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы профессионального модуля **ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство хлеба и хлебобулочных изделий соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

- ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- 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 для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- Рассчитывать производительность печей различных 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 "унифицированные рецептуры";

- назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий;

- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;

- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

- виды технологических потерь и затрат на производстве;

- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, 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, сдобных изделий;

- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;



– виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

– правила безопасной эксплуатации оборудования;

– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве

#### **Содержание модуля:**

МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий;

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

#### **4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **747 часов**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **153 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **594 часа**;

лабораторные и практические занятия **110 часов**;

в форме практической подготовки **594 часа**;

учебная практика **144** часа;

производственная практика **144** часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики  
профессионального модуля

### ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовой продукции;</li><li>– ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li><li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li><li>– рассчитывать производственные рецептуры;</li><li>– определять расход сырья;</li><li>– рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li><li>– рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li><li>– рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>– способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>– методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– понятие "унифицированные рецептуры";</li> <li>– назначение, сущность и режимы операций разделки;</li> <li>– требования к соблюдению массы штучных изделий;</li> <li>– сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> <li>– виды технологических потерь и затрат на производстве;</li> <li>– нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</li> <li>– причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</li> <li>– понятие "выход хлеба";</li> <li>– способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</li> <li>– способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>747</b>
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	459
УП.02	Учебная практика	144

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики  
профессионального модуля

### ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовой продукции;</li><li>– ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li><li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</li><li>– рассчитывать производственные рецептуры;</li><li>– определять расход сырья;</li><li>– рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li><li>– рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</li><li>– рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>– способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>– методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– понятие "унифицированные рецептуры";</li> <li>– назначение, сущность и режимы операций разделки;</li> <li>– требования к соблюдению массы штучных изделий;</li> <li>– сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> <li>– виды технологических потерь и затрат на производстве;</li> <li>– нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</li> <li>– причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</li> <li>– понятие "выход хлеба";</li> <li>– способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</li> <li>– способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	747
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	459
ПП.02	Производственная практика	144

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом 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, 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 заливки, 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

#### **Содержание модуля:**

МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий;

МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

#### **4.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **651 час**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **145 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **506 часов**;

в форме практического обучения **506 час.**;

лабораторные и практические занятия **94 часа**;

курсовая работа (проект) **20 час**.

учебная практика **108 час**;

производственная практика **108 час**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики  
профессионального модуля

### ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li><li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li><li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li><li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li></ul>

	<p>рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рассчитывать производительность печей;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой);</li> <li>– шоколада;</li> <li>– конфет и ириса;</li> <li>– фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</li> <li>– способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>– требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>– требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды дефектов продукции и меры по устранению;</li> <li>– виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>– правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,</li> <li>– промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.03	Производство кондитерских изделий	651
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	111
МДК.03.02	Технологий производства мучных кондитерских изделий	324
УП.02	Учебная практика	108

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:



<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики  
профессионального модуля

### ПМ.03 Производство кондитерских изделий

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li><li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li><li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li><li>– рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рассчитывать производительность печей;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой);</li> <li>– шоколада;</li> <li>– конфет и ириса;</li> <li>– фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</li> <li>– способы формования конфетных масс и ириса;</li> <li>– требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</li> <li>– требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды дефектов продукции и меры по устранению;</li> <li>– виды брака и меры по его предупреждению и устранению;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</li> <li>– правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,</li> <li>– промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>651</b>
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	111
МДК.03.02	Технологий производства мучных кондитерских изделий	324
ПП.02	Производственная практика	108

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.04 Производство макаронных изделий**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом 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 сушиллки;
- 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;

- 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

#### **Содержание модуля:**

МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий;

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

#### **4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **312 час.**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **56 час**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **256 час**;

в форме практической подготовки **256 час.**;

лабораторные и практические занятия **44 час**;

учебная практика **72 час**;

производственная практика **72 часа**.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики  
профессионального модуля

### ПМ.04 Производство макаронных изделий

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li><li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li><li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– оформлять производственную и технологическую документацию определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li><li>– подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li><li>– подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li><li>– определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li><li>– рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,</li> <li>– классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>– технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста;</li> <li>– технологию замеса и прессования теста;</li> <li>– характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>– технологические требования к матрицам;</li> <li>– стадии разделки и их назначение;</li> <li>– причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>– режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>– изменение свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>– назначение стабилизации изделий;</li> <li>– требования, предъявляемые к качеству макаронных</li> </ul>

	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>– режимы хранения изделий;</li> <li>– нормирование расхода сырья;</li> <li>– способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>– виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>– конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>– классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>– принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>312</b>
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	168
УП.04	Учебная практика	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики  
профессионального модуля

### ПМ.04 Производство макаронных изделий

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li><li>– ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li><li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li><li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li><li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li><li>– оформлять производственную и технологическую документацию определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li><li>– подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li><li>– подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li><li>– определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li><li>– рассчитывать фактический расход сырья для</li></ul>

	<p>производства макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства;</li> <li>– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>– виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,</li> <li>– классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;</li> <li>– технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста;</li> <li>– технологию замеса и прессования теста;</li> <li>– характеристики и назначение вакуумированного теста;</li> <li>– технологические требования к матрицам;</li> <li>– стадии разделки и их назначение;</li> <li>– причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>– режимы сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>– изменение свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>– назначение стабилизации изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;</li> <li>– методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>– режимы хранения изделий;</li> <li>– нормирование расхода сырья;</li> <li>– способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;</li> <li>– виды и состав линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>– конструкции матриц и правила их эксплуатации;</li> <li>– классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>– принципы работы упаковочного оборудования;</li> <li>– правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>312</b>
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	168
ПП.04	Учебная практика	72

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
---------------	--------------------------------------------------



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.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### **Код ПК Наименование профессиональных компетенций**

- 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

#### **Код ОК Наименование общих компетенций**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. 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, обеспечивать ее сплочение, 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. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом 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;

**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

**Содержание модуля:**

МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации;  
ПП.05. Производственная практика.

**4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **147 часов**, включая:  
самостоятельной работы обучающегося **37 часов**;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **110 час**;  
в форме практической подготовки **110 час**;  
лабораторные и практические занятия **24 часа**.  
Производственная практика **36 час**.  
Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики  
профессионального модуля

### ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– планирования и анализа производственных показателей организации;</li><li>– участия в управлении трудовым коллективом;</li><li>– ведения документации установленного образца;</li></ul>
<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li><li>– планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;</li><li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;</li><li>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;</li><li>– инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</li><li>– разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li><li>– оценивать качество выполняемых работ;</li></ul>

<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>– организацию производственных и технологических процессов;</li> <li>– структуру организации и руководимого подразделения;</li> <li>– характер взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– функциональные обязанности работников и руководителей;</li> <li>– основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;</li> <li>– особенности структуры и функционирования малого производства;</li> <li>– производственные показатели производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</li> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;</li> <li>– методы оценивания качества выполняемых работ;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности</li> </ul>
--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<i>147</i>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	111
ПП.05	Производственная практика	36

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 «Пекарь»**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по профессии «Пекарь»** и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 6.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 6.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 6.3.	Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста
ПК 6.4.	Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий
ПК 6.5.	Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.
ПК 6.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.7.	Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.



- ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.06 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональные модули.

**3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения работ по производству дрожжей;
- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;
- отбраковки изделий; укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

**уметь:**

- размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество 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;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; 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;
- определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;

- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

**знать:**

- способы изменения температуры дрожжей;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
- характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки 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 и способы их исправления;

- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;
- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки;
- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

#### **Содержание модуля:**

МДК.06.01.Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий;

УП.06. Учебная практика.

#### **4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **609 час**, включая:  
 самостоятельной работы обучающегося **155 часов**;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **454 час**;  
 в форме практической подготовки: **454 час.**;  
 лабораторные и практические занятия **120 час.**  
 Учебная практика **144 час.**  
 Форма промежуточной аттестации: экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики  
профессионального модуля

### ПМ.06 Выполнение работ по профессии Пекарь

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): выполнение работ по профессии «Пекарь» и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

#### 2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– выполнения работ по производству дрожжей;</li><li>– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li><li>– приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</li><li>– деления теста вручную;</li><li>– формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</li><li>– разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li><li>– настройки и регулирования режимов работы оборудования;</li><li>– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li><li>– сушки сухарных изделий;</li><li>– выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li><li>– выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</li><li>– наладки и регулирования режима работы печи;</li><li>– отбраковки изделий; укладки готовой продукции;</li><li>– упаковки готовой продукции вручную;</li><li>– упаковки готовой продукции на технологическом</li></ul>
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>оборудовании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;</li> <li>– обслуживать оборудование дрожжевого цеха;</li> <li>– соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– оценивать качество закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>– определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>– делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>– проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>– придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>– работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>– укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>– смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>– производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</li> <li>– устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>– контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>– определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>– разгружать печь;</li> <li>– определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>– оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>– производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>– отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>– упаковывать изделия различными способами;</li> <li>– укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы изменения температуры дрожжей;</li> <li>– правила организации работ в цеху;</li> <li>– требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.</li> <li>– характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья;</li> <li>– правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>– способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в</li> </ul>

зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки 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 и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из



	<p>замороженного теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>– методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>– методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>– методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>– правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;</li> <li>– требования к качеству готовой продукции;</li> <li>– требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>– правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки;</li> <li>– регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</li> <li>– возможные неисправности и способы их выявления</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь"	609
МДК.06.01	Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий	465
УП.06	Учебная практика	144

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Пекарь", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 6.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 6.3.	Производить разделку хлебобулочных изделий из различных

	видов теста
ПК 6.4.	Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий
ПК 6.5.	Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.
ПК 6.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.7.	Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	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, обеспечивать ее сплочение, 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.