**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3. 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

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки студента 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени

Раздел 2. Человек- сознание – познание

Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Раздел 4. Социальная жизнь

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте;

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

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

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

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

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

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

- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-г.г.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX – начале XXI века.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03. Иностранный язык (Английский язык)**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 Рабочая программа дисциплины иностранный язык (английский язык) конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

**Цели:**

-Обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения его как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности**;**

-дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

-развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка;

-дальнейшее самообразование с помощью иностранного языка;

- использование иностранного языка в других областях знаний;

- развитие способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках;

-личностное самоопределение в отношении их будущей профессии;

- социальная адаптация и формирование качеств гражданина и патриота;

-развитие способности самостоятельно работать со специальной литературой с целью получения профессиональной информации, умение оформлять деловую переписку, вести беседу, переговоры

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

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК) :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся196 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 168 часа;

самостоятельной работы обучающихся 28 часов

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Вводно-корректирующий курс

Раздел 2. Я и мое образование

Раздел 3. Питание человека и пищевые продукты

Раздел 4. Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03. Иностранный язык (Немецкий язык)**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 Рабочая программа дисциплины иностранный язык (английский язык) конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

**Цели:**

-Обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения его как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности**;**

-дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

-развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка;

-дальнейшее самообразование с помощью иностранного языка;

- использование иностранного языка в других областях знаний;

- развитие способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках;

-личностное самоопределение в отношении их будущей профессии;

- социальная адаптация и формирование качеств гражданина и патриота;

-развитие способности самостоятельно работать со специальной литературой с целью получения профессиональной информации, умение оформлять деловую переписку, вести беседу, переговоры

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

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК) :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся196 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 168 часа;

самостоятельной работы обучающихся 28 часов

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Вводно-корректирующий курс

Раздел 2. Я и мое образование

Раздел 3. Питание человека и пищевые продукты

Раздел 4. Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Изучение дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК 2., ОК 3., ОК6., ОК10.) согласно ФГОС по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

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

Врезультате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

– основы здорового образа жизни

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **168** часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. **Научно-методические основы формирования физической культуры личности**

Раздел 1. **Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОГСЭ. 05 Эффективное поведение на рынке труда**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть) подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

общий гуманитарный и социально-экономический цикл (вариативная часть)

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

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

* получать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
* анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности;
* строить план реализации карьеры;
* составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* составлять ответы на возможные вопросы работодателя;
* предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;
* организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения;
* оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* составлять проект собственной профессиональной карьеры;
* планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда;
* обосновывать выбор своего профессионального плана и использовать возможности для трудоустройства.

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

* проблемы труда в современных социально-экономических условиях;
* сущность понятия «профессиональная деятельность», сферы профессиональной деятельности;
* понятие, типы и виды профессиональных карьер, основные компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности, способы построения;
* основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* систему профессионального непрерывного образования, роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста;
* способы поиска работы;
* формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* понятие, структуру, составление модели резюме и портфолио;
* технологию приема на работу;
* этику и психологию делового общения;
* понятие, виды, формы и способы адаптации;
* основные этапы проектирования профессиональной карьеры.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 максимальной учебной нагрузки студентов 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 32 часа;

самостоятельной работы студентов 16 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Современные тенденции рынка труда в России

Раздел 2. Профессиональная деятельность и ее субъект

Раздел 3 Профессиональная карьера

Раздел 4. Технология трудоустройства

Раздел 5. Проблема адаптации работников

Раздел 6. Развитие коммуникативных и деловых качеств личности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

 **ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл (вариативная часть).

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

**дисциплины:**

Изучение русского языка и культуры речи направлено на достижение таких **целей** как:

* совершенствовать речевую культуру, воспитывать культурно-ценностное отношение к русской речи;
* способствовать полному и осознанному владению системой норм русского литературного языка;
* обеспечить дальнейшее овладение речевыми навыками и умениями;
* совершенствовать знания студентов о языковых единицах разных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;
* совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

 **1.4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

* различия между языком и речью;
* стилистическое расслоение современного русского языка;
* качества литературной речи;
* нормы русского литературного языка;
* функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми;
* наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка.

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

* строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
* анализировать свою речь с точки зрения её нормативности;
* устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
* составлять тексты разных стилей;
* пользоваться словарями русского языка и справочниками.
* **В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**
* **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
* **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
* **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
* **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
* **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
* **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
* **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
* **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 ч.

самостоятельной работы обучающегося - 27ч.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Фонетика. Графика

Раздел 2. Лексика и фразеология

Раздел 3. Морфемика. Словообразование

Раздел 4. Морфология. Части речи

Раздел 5. Синтаксис

Раздел 6. Нормы русского правописания

Раздел 7. Стили речи

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ЕН.01 Математика**

1.1. Область применения программы

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

* 1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл.
	2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

**должен уметь:**

- выполнять действия над векторами;

- решать обыкновенные дифференциальные уравнения;

- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;

- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;

**знать:**

- о роли и месте математики в современном мире, общности её понятий и представлений;

- основы аналитической геометрии;

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики;

- основные численные методы решения прикладных задач;

- простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **93** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **62** часов; самостоятельной работы обучающегося – **31** часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

РАЗДЕЛ 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии

РАЗДЕЛ 2. Введение в анализ. Дифференциальное исчисление

функций одной и двух переменных.

РАЗДЕЛ 3. Интегральное исчисление функций одной переменной

РАЗДЕЛ 4. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

РАЗДЕЛ 5. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов,

дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: математический и общий естественнонаучный цикл.

* 1. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины студент 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 дисциплины студент 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;

- природно-ресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории;

- принципы производственного экологического контроля;

- условия устойчивого состояния экосистем.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

 максимальной учебной нагрузки студента – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 32 часа, самостоятельной работы студента - 16 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы

общей экологии

Раздел 2. Основы промышленной экологии

Раздел 3 Принципы размещения производств различного типа

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ЕН.03 ХИМИЯ**

 **1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

* 1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл.
	2. 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, лежащий 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;
* Примеры безопасной работы в химической лаборатории4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

5.2.3. Производство кондитерских изделий.

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

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

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

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

5.2.4. Производство макаронных изделий.

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 195 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося 65 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Физическая химия

Раздел 2. Коллоидная химия

Раздел 3. Аналитическая химия

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.01 Инженерная графика.**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 Учебная дисциплина «Инженерная графика» наряду с учебными дисциплинами профессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 1-9ПК 2.4,3.4,4.3,5.5  | -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. | -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 (далее – ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее – 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 соответствия. |

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Оформление чертежей и геометрическое черчение

Раздел 2. Проекционное черчение

Раздел 3. Инженерная графика в промышленности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП. 02 Техническая механика**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

**В результате освоения учебной 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 учебной 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.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

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

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

максимальной учебной нагрузки студента 105 часов,

в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 час,

-практических работ 12 часов,

-самостоятельная работа студента 35 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Теоретическая механика.

Раздел 2. Сопротивление материалов.

Раздел 3. Детали машин.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.03. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

**1.3. 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.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

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

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 147 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов;

самостоятельной работы обучающегося 49 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Методы расчета и измерения основных параметров электрических и магнитных цепей

Раздел 2. Методы расчета и измерения основных параметров электронных цепей

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

* Работать с лабораторным оборудованием;
* Определять основные группы микроорганизмов;
* Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
* Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
* Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

* Основные понятия и термины микробиологии;
* Классификацию микроорганизмов;
* Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
* Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
* Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
* Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;
* Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
* Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
* Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* Схему микробиологического контроля;
* Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* Правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

* **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
* **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
* **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
* **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
* **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
* **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
* **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
* **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
* Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

* ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.
* ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
* ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
* ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

* ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
* ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
* ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
* ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

5.2.3. Производство кондитерских изделий.

* ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
* ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
* ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
* ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

5.2.4. Производство макаронных изделий.

* ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
* ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
* ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

5.2.5. Организация работы структурного подразделения

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 111 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 74 часа;

самостоятельной работы студента 37 часов

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Общая микробиология.

Раздел 2. Специальная микробиология

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.02 АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

**1.3. 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.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося: 28 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы автоматизации производства

Раздел 2. Технологические основы автоматизации производства хлебобулочных и макаронных изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2.** **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

* 1. **. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисци­плины:**

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

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

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

 применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных компьютеров 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.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа; самостоятельной работы обучающегося 21 час.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Методы и средства информационных технологий

Раздел 2. Электронные коммуникации

Раздел 3. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.07 Метрология и стандартизация**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

* 1. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
* оформлять технологическую и 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 дисциплины студент **должен знать**:

* основные понятия метрологии;
* задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
* формы подтверждения соответствия;
* основные положения Государственной системы стандартизации РФ;
* терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими способность:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

 максимальной учебной нагрузки студента - 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 48 часов, самостоятельной работы студента - 24 часа.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы метрологии

Раздел 2. Основы стандартизации

Раздел 3 Подтверждение соответствия

Раздел 4 Качество и конкурентоспособность продукции

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП. 08 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код****ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9ПК 1.1 - 1.4,ПК 2.1 - 2.4, ПК 3.1 - 3.4,ПК 4.1 - 4.3, ПК 5.1 - 5.5 | - использовать необходимые нормативные правовые акты; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;  | **-** основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право граждан на социальную защиту; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров  |

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

 максимальной учебной нагрузки студента 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

 самостоятельной работы обучающегося 36 часов

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Правовое регулирование хозяйственной деятельности.

Раздел 2. Трудовые правоотношения

Раздел 3. Административные правонарушения и ответственность

Раздел 4. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

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

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2.** **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
* применять в профессиональной деятельности приемы делового управленческого общения;
* анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные положения экономической теории;
* принципы рыночной экономики;
* современное состояние и перспективы развития отрасли;
* роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
* механизмы ценообразования на продукцию;
* формы оплаты труда;
* стили управления, виды коммуникации;
* принципы делового общения в коллективе;
* управленческий цикл;
* особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
* сущность и цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
* формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.**

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузкой обучающегося 201 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часа;

самостоятельной работы обучающегося 67 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Основы менеджемента

Раздел 3. Основы маркетинга

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.10 ОХРАНА ТРУДА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда соблюдать сроки её заполнения и хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

* обязанности работников в области охраны труда;
* фактические и 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.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов; самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски

Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов

Раздел 3 Аттестация рабочих мест по условиям труда

Раздел 4 Управление безопасностью труда

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

 **Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

 **ОП.11 Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

-Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях, кровотечениях, травмах, проведение вентиляции легких и непрямого массажа сердца

-Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты

-Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-Опасные ситуации природного, техногенного и социального характера, возникающие в повседневной жизни и правила поведения в них;

-Способы оповещения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;

-Современные средства поражения;

-Основные положения здорового образа жизни и личной гигиены;

-Вредные привычки и их влияние на здоровье человека;

-Основы российского законодательства об обороне государства и военной обязанности граждан;

-Порядок первоначальной постановки на военный учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу.

**Формируемые общие и профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.**

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 102 час, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Человек и среда обитания

Раздел 2. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

Раздел 3. Управление безопасностью жизнедеятельности

Раздел 4. Вооруженные Силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества.

Раздел 5. Патриотизм и верность воинскому

Раздел 6. Ритуалы Вооруженных Сил Федерации.

Раздел 7. Воинская обязанность.

Раздел 8. Правовые основы военной службы.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

 **Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть) подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2.** **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть)

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

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние и тенденции развития предпринимательства в Пензенской области;

- способы поддержки развития малого предпринимательства в Пензенской области;

- основы экономики предприятия.

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

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;

- применять различные методы исследования рынка;

- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;

- собирать и анализировать информацию из различных источников;

- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Содержание и государственное регулирование предпринимательской деятельности

Раздел 2. Организация предпринимательской деятельности

Раздел 3. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть)

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

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

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров,);

-устанавливать градации качества продовольственных товаров;

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-распознавать дефекты продовольственных товаров;

-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

-производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;

-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое оборудование.

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

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

-показатели качества различных групп продовольственных товаров;

-дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

-классификацию, назначение отдельных видов технологического оборудования;

-устройство и принципы работы оборудования;

-типовые правила эксплуатации оборудования;

-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

-правила охраны труда

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часа;

самостоятельной работы студента 33 часа

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ОП.14 Документационное обеспечение управления**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть) подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2.** **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть)

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

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

оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий;

осваивать технологии автоматизированной обработки документации;

использовать унифицированные формы документов;

осуществлять хранение и поиск документов;

использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

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

понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;

основные понятия документационного обеспечения управления;

системы документационного обеспечения управления;

классификацию документов;

требования к составлению и оформлению документов;

организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы документирования управленческой деятельности

Раздел 2. Организация системы документационного обеспечения

Раздел 3. Систематизация и хранение документов

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения рабочей программы** Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* приемки сырья;
* контроля качества поступившего сырья;
* ведение 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 технологическую документацию при контроле качества 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, хранение 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 подготовки к производству;
* производственное значение замены одного сырья другим;
* основные принципы и правила взаимозаменяемости;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

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

 всего – 321 час, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки студентов – 285часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов– 190 часов;

 самостоятельной работы студентов – 95 часов;

 учебной практики – 36 часов

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел 1 Правила приемки хранения и отпуска

Раздел 2. Химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья

Раздел 3. Основные органолептические и физико-химические показатели качества

Раздел 4. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения

Раздел 5. Правила подготовки сырья к производству

Раздел 6. Основные принципы и правила взаимозаменяемости

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

хлебобулочных изделий.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;

- 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, булочных, 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.

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

 всего – 726 часов, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки студентов – 474 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов –316 часов;

самостоятельной работы студентов – 158 часов;

 учебной практики – 252 часа.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел1.Эксплуатация основного технологического оборудования, вспомогательного и транспортного оборудования

Раздел2.Организация и осуществление технологического процесса приготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Производство кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

-контроля качества сырья и 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;

**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, пастиломармеладных изделий, драже и халвы);

-технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

-способы формования конфетных масс и ириса;

-требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

-классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

-технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

-требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

-виды дефектов продукции и меры по их устранению;

-виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

-виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья,

полуфабрикатов;

-виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

-виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, 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.

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 726 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 474 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 316 часов;

самостоятельной работы студента –158 часов;

производственной практики – 252 часа.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел1 Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий

Раздел 2 Эксплуатация оборудования для сахаристых кондитерских изделий

Раздел 3 Контроль качества сахаристых изделий

Раздел4.Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

Раздел 5.Оборудование для производства мучных кондитерских изделий

Раздел 6.Контроль качества мучных кондитерских изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИй.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Производство макаронных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;

- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

- оформлять производственную и технологическую документацию;

- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;

- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;

- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;

- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;

- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;

- подбирать вид матрицы для заданных условий;

- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

**знать:**

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,

- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

- технологию и организацию производства макаронных изделий;

- типы замеса макаронного теста;

- технологию замеса и прессования теста;

- характеристики и назначение вакуумированного теста;

- технологические требования к матрицам;

- стадии разделки и их назначение;

- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;

- режимы сушки коротких и длинных изделий;

- изменение свойств макаронных изделий при сушке;

- назначение стабилизации изделий;

- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

- методы упаковки макаронных изделий;

- режимы хранения изделий;

- нормирование расхода сырья;

- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;

- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

- виды и состав линий для производства макаронных изделий;

- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;

- конструкции матриц и правила их эксплуатации;

- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;

- принципы работы упаковочного оборудования;

- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

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

Всего – 726 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов – 276часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов– 184 часов;

лабораторно-практических работ -90 часов

самостоятельной работы студентов – 92 часов;

производственной практики – 180 часов

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел 1. Ведение технологии производства макаронных изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ работы структурного подразделения**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- 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.

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

всего – 219 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов– 147 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов– 98 часов;

самостоятельной работы студентов– 49 часов;

учебной практики – 36 часов.

производственной-36 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

|  |
| --- |
| ПК 6.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 6.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 6.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера;

- изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера;

- презентация кондитерской продукции под руководством кондитера;

- упаковка готовой кондитерской продукции

**уметь:**

- готовить различные виды теста, кремы, начинки, сиропы;

- отделывать изделия помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом

-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;

-реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции;

-безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

**знать:**

-технологии изготовления кондитерской продукции;

- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;

-правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;

- устройство обслуживаемого оборудования

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в кондитерском производстве

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

 всего –486час, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки студента – 378 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 252 часов;

самостоятельной работы студента – 126 часов

учебной практике 108 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел1.** Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий массового спроса

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.