

**Аннотации рабочих программ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Содержание

БД.01 Русский язык	2
БД.02 Литература	4
БД.03 Иностранный язык.....	6
БД.04 История.....	9
БД.05 Обществознание (включая экономику и право)	11
БД.06 Химия.....	14
БД.07 Биология	17
БД.08 Физическая культура.....	19
БД.09 ОБЖ	22
ПД.00 Профильные дисциплины	25
ПД.01 Математика.....	25
ПД.02 Физика.....	28
ПД.03 Информатика и ИКТ.....	31
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.....	33
ОГСЭ.01 Основы философии.....	33
ОГСЭ.02 История	34
ОГСЭ.03 Иностранный язык	36
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	37
ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии	39
ОГСЭ.06 Правоведение.....	40
ОГСЭ.07 Этика и психология.....	42
ОГСЭ.08 Физическая культура	43
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл.....	44
ЕН.01 Математика	44
ЕН.02 Экологические основы природопользования	46
ЕН.03 Химия	48
П.00 Профессиональный цикл	51
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.....	51
ОП.01 Инженерная графика	51
ОП.02 Техническая механика.....	53
ОП.03 Электротехника и электронная техника	55
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.....	56
ОП.05 Автоматизация технологических процессов.....	59
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности.....	61
ОП.07 Метрология стандартизация	63
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	65
ОП.09 Основы экономики, маркетинга и менеджмента.....	67
ОП.10 Охрана труда	70
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	72
ПМ.00 Профессиональные модули.....	74
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.....	74
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.....	76
ПМ.03 Производство кондитерских изделий.	78
ПМ. 04 Производство макаронных изделий.	81
ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения.	83
ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.....	85
Программа производственной (преддипломной) практики	87

БД.00 Базовые дисциплины

БД.01 Русский язык

1. Цель учебной дисциплины:

- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- воспитание гражданственности и патриотизма; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие способности к социальной адаптации и к речевому взаимодействию; совершенствование умений опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;
- совершенствование умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; совершенствование нормативного и целесообразного использования языка в различных сферах общения; повышение уровня орфографической и пунктуационной грамотности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Русский язык» (БД.01) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Русский язык для специальностей среднего профессионального образования (Воителева Т.М., 2008). Освоение дисциплины БД.01 Русский язык является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- основные функции языка;
- смысл понятий речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- объяснять взаимосвязь языка и истории, языка и культуры русского и других народов;

владеть:

- навыком свободно и грамотно говорить на различные темы, соблюдая при общении с собеседниками соответствующий речевой этикет.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать разные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной установки и характера текста;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научные тексты, справочная литература, средства массовой информации, в том числе представленные в электронном виде на различных информационных носителях (компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета).
- владеть основными приемами информационной переработки устного и письменного текста;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разных типов и жанров в социально-бытовой, учебно-научной (на материале различных учебных дисциплин) и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения;
- применять в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет, экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, диктанта, устного опроса, тестирования .

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Раздел 3. Лексика и фразеология.

- Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.
- Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография.
- Раздел 6. Морфология и орфография.
- Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

БД.02 Литература

1. Цель учебной дисциплины:

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни; воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Литература» (БД.02) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Литература для специальностей среднего профессионального образования (Тодоров, Белоусова, 2008).. Освоение дисциплины БД.02 Литература является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей 19-20 вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос,

система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

– соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

– определять род и жанр произведения;

– сопоставлять литературные произведения;

– выявлять авторскую позицию;

– выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

– аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

– писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

– раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений,

– соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

– участия в диалоге или дискуссии;

– самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

– определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

– определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 179 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения выразительного чтения наизусть, зачета, сообщения, конкурса сочинений.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Русская литература первой половины 19 века.

Раздел 2. Русская литература второй половины 19 века.

Раздел 3 Русская литература на рубеже веков.

Раздел 4. Литература 20-х годов 20 века.

Раздел 5. Литература 30-х – начала 40-х годов.

Раздел 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Раздел 7. Литература 50–80-х годов.

БД.03 Иностранный язык

1. Цель учебной дисциплины:

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

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» (БД.03) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы

учебной дисциплины Иностранный язык для специальностей среднего профессионального образования (Тимофеев В.Г, 2008). Освоение дисциплины БД.03 Иностранный язык является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных);

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии продавец, контролер - кассир;

уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;

– получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;

- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;
- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часов, в том числе:
 обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, тестирования, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Основной модуль

Тема 1.1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Тема 1.2. Межличностные отношения

Тема 1.3. Человек, здоровье, спорт

Тема 1.4. Город, деревня, инфраструктура

Тема 1.5. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 1.6. Научно-технический прогресс

Тема 1.7. Повседневная жизнь, условия жизни

Тема 1.8. Досуг

Тема 1.9. Новости, средства массовой информации

Тема 1.10. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 1.11. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 1.12. Государственное устройство, правовые институты

Раздел 2. Профессионально направленный модуль

- Тема 2.1. Цифры, числа, математические действия
Тема 2.2. Основные геометрические понятия и физические явления
Тема 2.3. Промышленность, транспорт; детали, механизмы
Тема 2.4. Оборудование, работа
Тема 2.5. Инструкции, руководства

БД.04 История

1. Цель учебной дисциплины:

воспитание гражданственности, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности;

освоение комплекса систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска и систематизации исторической информации, работы с различными типами исторических источников, критического анализа исторической информации;

формирование способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» (БД.04) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины История для специальностей среднего профессионального образования (Гладышев А. В., Чудинов А. В., 2008г.). Освоение дисциплины БД.04 История является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные факты, процессы и явления, позволяющие понимать целостность и системность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории, пространственные и временные рамки изучаемых исторических событий;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические сюжеты и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями и на этой основе реконструировать образ исторического прошлого;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, исторического сочинения, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни, опираясь на свое представление об их исторической обусловленности;
- критически оценивать получаемую извне социальную информацию, используя навыки исторического анализа;
- уметь соотносить свои действия и поступки окружающих с историческими формами социального поведения;
- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, тестирования, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 4. История России с древнейших времен до конца XVII века

Тема 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI—XVIII вв.

Тема 6. Россия в XVIII веке

Тема 7. Становление индустриальной цивилизации

Тема 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 9. Россия в XIX веке

Тема 10. От Новой истории к Новейшей

Тема 11. Между мировыми войнами

Тема 12. Вторая мировая война

Тема 13. Мир во второй половине XX века

Тема 14. СССР в 1945—1991 гг.

Тема 15. Россия и мир на рубеже XX—XXI веков

БД.05 Обществознание (включая экономику и право)

1. Цель учебной дисциплины:

– **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, экономического образа мышления, социального поведения, основанного на уважении закона и правопорядка, способности к личному самоопределению и самореализации; развитие критического мышления, позволяющего объективно воспринимать разнородную социальную информацию (в том числе экономическую и правовую), интереса к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;

– **воспитание** гражданской ответственности, правового самосознания, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– **овладение системой знаний** об экономической и иных видах деятельности людей, об обществе, его сферах, правовом регулировании общественных отношений, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина; для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования или для самообразования;

– **овладение умением** получать и критически осмысливать социальную (в том числе экономическую и правовую) информацию, анализировать, систематизировать полученные данные; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

– **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных (в том числе экономических) отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом содействия правовыми способами и средствами защите правопорядка в обществе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» (БД.05) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента

государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право) для специальностей среднего профессионального образования (автор программы Кишенкова О.В., кандидат исторических наук, доцент, ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008.). Освоение дисциплины БД.05 Обществознание (включая экономику и право) является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

– важнейшие философские, экономические, социологические, политологические, юридические теоретические положения и понятия, отражающие природу человека, его место в системе общественных отношений, функционирование и развитие общества как формы совместной жизнедеятельности людей, основные социальные институты, включая государство;

– биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

– тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

– правовые нормы и механизмы, необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

– особенности социально-гуманитарного познания.

уметь:

– **раскрывать** на примерах важнейшие теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

– **характеризовать** (описывать) основные социальные, экономические и правовые объекты (факты, явления, институты, нормы, процессы), выделяя их существенные признаки, биосоциальную природу человека, сложный и противоречивый мир духовной культуры; закономерности развития;

– **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

– **объяснять** внутренние и внешние связи (причинно-следственные и функциональные) изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, общества и природы, общества и культуры, взаимосвязи сфер общественной жизни, важнейших социальных институтов);

– **сравнивать** сходные социальные объекты, выделяя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками социальных явлений; различать в социальной информации факты и мнения;

– **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (философских, правовых, научных, научно-популярных, публицистических художественных и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

– **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

– **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные оценочные суждения и аргументы по определенным проблемам; готовить устные выступления, проводить микроисследования по социальной проблематике;

- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной (в том числе экономической и правовой) информации;
- решения практических жизненных задач, связанных с жизненными ситуациями и возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; реализации и защиты прав человека и гражданина;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий; оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, тестирования, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Начало философских и психологических знаний о человеке и обществе

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2. Общество как сложная система

Раздел.2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел.3 Социальные отношения

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация

Тема 3.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 3.3. Важнейшие социальные общности и группы

Раздел.4 Политика как общественное явление

Тема 4.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 4.2. Участники политического процесса

Раздел.5 Экономика

Тема 5.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи.

Тема 5.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.

Тема 5.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

Тема 5.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.

Раздел.6 Право

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 6.2. Основы конституционного права РФ.

Тема 6.3. Отрасли российского права

Тема 6.4. Международное право

БД.06 Химия

1. Цель учебной дисциплины:

– освоение знаний о химической составляющей естественно - научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

– овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

– развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

– воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

– применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Химия» (БД.06) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Химия для

специальностей среднего профессионального образования (Габриелян О.С., Остроумова, 2008 г.). Освоение дисциплины БД.06 Химия является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/ понимать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология.

- основные законы химии сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И.Менделеев;

- основные теории химии химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: металлы и сплавы, серную, соляную, азотную, уксусную кислоты, благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы, основные, кислотные, амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол, этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал, целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

- называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

- определять валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

- характеризовать элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений.

- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;

- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

- связывать изучаемый материал со своей профессиональной деятельностью;

- решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

- использовать знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному

предмету;

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; о
- предельности возможности объяснения химических явлений, происходящих в природе, в быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий; экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 118 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, решение задач и упражнений, тестирования, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома

Тема 1.3. Строение вещества

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6. Химические реакции

Тема 1.7. Металлы и неметаллы

Раздел.2 Органическая химия

Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.

БД.07 Биология

1. Цель учебной дисциплины:

– освоение знаний о биологических системах (клетка, организм, популяция, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке, роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира, о методах научного познания;

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

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

– воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости бережного отношения к природной среде, собственному здоровью, уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

– использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, правил поведения в природе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биология» (БД.07) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Биология для специальностей среднего профессионального образования (Константинов В.М., 2008г.). Освоение дисциплины БД.07 Биология является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

– основные положения биологических теорий: клеточной, эволюционной теории Ч.Дарвина, учения В.И.Вернадского о биосфере, сущность законов Г.Менделя закономерностей изменчивости;

– строение биологических объектов: клетки, генов, хромосом, вида и экосистем (структура);

– сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;

– вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;

– биологическую терминологию и символику;

уметь:

объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;

решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

описывать особей видов по морфологическому критерию;

выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

сравнивать: биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;

анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, тестирования, презентаций, сообщений, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение.

Раздел.1 Учение о клетке.

Раздел.2 Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Раздел.3 Основы генетики и селекции.

Раздел.4 Эволюционное учение.

Раздел.5 История развития жизни на Земле.

Раздел.6 Основы экологии.

Раздел.7 Бионика.

БД.08 Физическая культура

1. Цель учебной дисциплины:

– **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

– **формирование** здорового образа и спортивного стиля жизни, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании; воспитание устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

– **расширение двигательного опыта** с использованием современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; упражнений со спортивной и прикладно-ориентированной направленностью;

– **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

– **освоение системы знаний** о влиянии физических упражнений и спорта на физическое, духовное, нравственное здоровье, репродуктивную функцию человека; о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

– **приобретение навыков и умений** организации самостоятельной физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельностью.

– **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура» (БД.08) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Физическая культура для специальностей среднего профессионального образования (Бишаева А.А., 2008 г). Освоение дисциплины БД.08 Физическая культура является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- роль и значение регулярных занятий физической культурой и спортом для приобретения физической привлекательности, психической устойчивости, повышения работоспособности, профилактики вредных привычек, поддержания репродуктивной функции человека, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний;

- положительное влияние занятий физическими упражнениями с различной направленностью на формирование здорового образа жизни, формы организации занятий, способы контроля и оценки их эффективности;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять комплексы физических упражнений из современных оздоровительных систем с учетом состояния здоровья, индивидуальных особенностей физического развития и подготовленности;

- выполнять индивидуальные акробатические и гимнастические комбинации комбинации на спортивных снарядах, технико-тактические действия в спортивных играх и упражнения с прикладной направленностью;

- использовать приемы саморегулирования психофизического состояния организма, самоанализа и самооценки в процессе регулярных занятий физкультурно-спортивной деятельностью.

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений и технических приемов в различных видах спорта;

- применять средства физической культуры и спорта в целях восстановления организма после умственной и физической усталости;
- уметь сотрудничать, проявлять взаимопомощь и ответственность в процессе выполнения коллективных форм физических упражнений и в соревновательной деятельности;
- демонстрировать здоровый образ жизни.
- выполнять физкультурно-оздоровительные и тренировочные занятия для повышения
 - повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
 - подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
 - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
 - активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Требования к результатам обучения специальной медицинской группы

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
 - Владеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
 - Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
 - Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
 - Владеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
 - Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
 - Владеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
 - Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
 - Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
 - Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Форма контроля - зачет, дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Теоретическая часть.

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Тема 1.3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Тема 1.4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Раздел.2 Практическая часть.

Тема 2.1. Легкая атлетика.

Тема 2.2. Гимнастика.

Тема 2.3. Лыжная подготовка.

Тема 2.4. Спортивные игры.

Тема 2.5. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

БД.09 ОБЖ

1. Цель учебной дисциплины:

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

– **воспитание** ответственности за личную безопасность и безопасность общества; отношения к здоровью и человеческой жизни как главной ценности; уважения к героическому наследию России, государственной символике и традициям;

– **развитие** эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное поведение в опасных и чрезвычайных ситуациях; бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; необходимых физических и психологических качеств личности при подготовке к защите Отечества;

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «ОБЖ» (БД.09) относится к базовой дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины ОБЖ для специальностей среднего профессионального образования (Мишин Б.И. 2008 год). Освоение дисциплины БД.09 ОБЖ является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать

– основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

– потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

– основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

– основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

– порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

– состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

– основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

– основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

– требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

– предназначение, структуру и задачи РСЧС;

– предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

– выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;

– действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;

– применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;

– ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;

– владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

– пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);

– оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для ведения здорового образа жизни;

– правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;

– уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;

– соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;

– оказания первой медицинской помощи в неотложных ситуациях;

– развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

– вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, решение ситуационных задач, практических работ, тестирования, презентаций, сообщений.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

ПД.00 Профильные дисциплины

ПД.01 Математика

1. Цель учебной дисциплины:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» (ПД.01) относится к профильной дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Математика для специальностей среднего профессионального образования (Башмаков М.И., 2008.). Освоение дисциплины ПД.01 Математика является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

– находить производные элементарных функций;

– использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

– решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

– вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении*;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- *строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды*;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 454 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 312 часов;

самостоятельной работы обучающегося 142 часа.

Форма контроля - экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, самостоятельных и практических работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Развитие понятия о числе

Раздел.2 Корни, степени и логарифмы

Раздел.3 Прямые и плоскости в пространстве

Раздел.4 Элементы комбинаторики

Раздел.5 Координаты и векторы

Раздел.6 Основы тригонометрии

Раздел.7 Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Раздел.8 Многогранники

Раздел.9 Тела и поверхности вращения.

Раздел.10 Начала математического анализа

Раздел.11 Измерения в геометрии

Раздел.12 Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики

Раздел.13 Уравнения и неравенства

ПД.02 Физика

1. Цель учебной дисциплины:

– **освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– **овладение умениями** проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;

– **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

– **использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физика» (ПД.02) относится к профильной дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Физика для специальностей среднего профессионального образования (Пентин А.Ю., 2008г.). Освоение дисциплины ПД.02 Физика является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать

– **смысл понятий:** физическое явление, физическая величина, модель, гипотеза, принцип, постулат, теория, пространство, время, инерциальная система отсчета, материальная точка, вещество, взаимодействие, идеальный газ, резонанс, электромагнитные колебания, электромагнитное поле, электромагнитная волна, атом, квант, фотон, атомное ядро, дефект массы, энергия связи, радиоактивность, ионизирующее излучение, планета, звезда, галактика, Вселенная;

– **смысл физических величин:** перемещение, скорость, ускорение, масса, сила, давление, импульс, работа, мощность, механическая энергия, момент силы, период, частота, амплитуда колебаний, длина волны, внутренняя энергия, средняя кинетическая энергия частиц вещества, абсолютная температура, количество теплоты, удельная теплоемкость, удельная теплота парообразования, удельная теплота плавления, удельная теплота сгорания, элементарный электрический заряд, напряженность электрического поля, разность потенциалов, емкость, энергия электрического поля, сила электрического тока, электродвижущая сила, магнитный поток, индукция магнитного поля, индуктивность, энергия магнитного поля, показатель преломления, оптическая сила линзы;

– **смысл физических законов, принципов и постулатов** (формулировка, границы применимости): законы динамики Ньютона, принципы суперпозиции и относительности, закон Паскаля, закон Архимеда, закон Гука, закон всемирного тяготения, законы сохранения энергии, импульса и электрического заряда, основное уравнение кинетической теории газов, уравнение состояния идеального газа, законы термодинамики, закон Кулона, закон Ома для полной цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, законы отражения и преломления света, постулаты специальной теории относительности, закон связи массы и энергии, законы фотоэффекта, постулаты Бора, закон радиоактивного распада; основные положения изучаемых физических теорий и их роль в формировании научного мировоззрения;

– **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь

– **описывать и объяснять результаты наблюдений и экспериментов:** независимость ускорения свободного падения от массы падающего тела; нагревание газа при его быстром сжатии и охлаждение при быстром расширении; повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде; броуновское движение; электризация тел при их контакте; взаимодействие проводников с током; действие магнитного поля на проводник с током; зависимость сопротивления полупроводников от температуры и освещения; электромагнитная индукция; распространение электромагнитных волн; дисперсия, интерференция и дифракция света; излучение и поглощение света атомами, линейчатые спектры; фотоэффект; радиоактивность;

– **приводить примеры опытов, иллюстрирующих**, что: наблюдения и эксперимент служат основой для выдвижения гипотез и построения научных теорий; эксперимент позволяет проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять явления природы и научные факты; физическая теория позволяет предсказывать еще неизвестные явления и их особенности; при объяснении природных явлений используются физические модели; один и тот же природный объект или явление можно исследовать на основе использования разных моделей; законы физики и физические теории имеют свои определенные границы применимости;

– **описывать фундаментальные опыты, оказавшие существенное влияние на развитие физики;**

– **применять полученные знания для решения физических задач;**

– **определять:** характер физического процесса по графику, таблице, формуле; продукты ядерных реакций на основе законов сохранения электрического заряда и массового числа;

– **измерять:** скорость, ускорение свободного падения; массу тела, плотность вещества, силу, работу, мощность, энергию, коэффициент трения скольжения, влажность воздуха, удельную теплоемкость вещества, удельную теплоту плавления льда, электрическое сопротивление, ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока, показатель преломления вещества, оптическую силу линзы, длину световой волны; представлять результаты измерений с учетом их погрешностей;

– **приводить примеры практического применения физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций; квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

– **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, научно-популярных статьях; **использовать** новые информационные технологии для поиска, обработки и предъявления информации по физике в компьютерных базах данных и сетях (сети Интернета);

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;

– анализа и оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;

– рационального природопользования и защиты окружающей среды;

– определения собственной позиции по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 294 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося 99 часов.

Форма контроля - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, решение задач и упражнений, тестирования, практических, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел.1 Механика

Раздел.2 Молекулярная физика. Термодинамика

Раздел.3 Электродинамика

Раздел.4 Строение атома и квантовая физика

Раздел.5 Эволюция Вселенной

ПД.03 Информатика и ИКТ

1. Цель учебной дисциплины:

– освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

– овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

– воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

– приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика и ИКТ» (ПД.03) относится к профильной дисциплине среднего общего образования основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Примерной программы учебной дисциплины Информатика и ИКТ для специальностей среднего профессионального образования (Цветкова М.С., 2008г.). Освоение дисциплины ПД.03 Информатика и ИКТ является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный.

Знать единицы измерения информации;

– назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

– назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

– использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

– назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, проверки тетрадей, решение задач и упражнений, тестирования, самостоятельных и контрольных работ;

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел.1 Информационная деятельность человека

Раздел.2 Информация и информационные процессы

Раздел.3 Средства ИКТ

Раздел.4 Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел.5 Телекоммуникационные технологии

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Цель учебной дисциплины: дать представление о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитывать культуру разумного мышления.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы философии» (ОГСЭ.01) относится к профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

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

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 картины мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Форма контроля - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Предмет, основные понятия философии.

Раздел 1. История философии.

Тема 1.1. Предпосылки философии в Древней Индии.

Тема 1.2. Предпосылки философии в Древнем Китае.

Тема 1.3. Становление философии в Древней Греции.

Тема 1.4. Философия Древнего Рима.

Тема 1.5. Средневековая философия.

Тема 1.6. Философия Нового времени.

Тема 1.7. Философия XIX века.

Тема 1.8. Философия XX века.

Тема 1.9. Русская философия.

Раздел 2. Основные разделы философии

Тема 2.1. Этапы и закономерности развития философии

Тема 2.2. Методы и внутреннее строение философии.

Тема 2.3. Происхождение и устройство мира.

Тема 2.4. Человек и смысл его существования.

Тема 2.5. Познание мира и истина.

Тема 2.6. Этика и проблема свободы.

Тема 2.7. Социальная философия.

Тема 2.8. Философия и глобальные проблемы современности.

Тема 2.9. Место философии в духовной культуре

ОГСЭ.02 История

1. Цель учебной дисциплины: формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОГСЭ.02 История является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины студент 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

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX и XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых актов мирового и регионального значения.

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Форма контроля - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, самостоятельной работы, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

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

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 1980-х гг.

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

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX вв.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Цель учебной дисциплины: развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ.03) относится к обязательной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 88 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины по иностранному языку

Введение

Раздел 1. Основной модуль

Тема 1.1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Межличностные отношения

Тема 1.2. Человек, здоровье, спорт

Тема 1.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 1.4. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 1.5. Научно-технический прогресс

Тема 1.6. Досуг

Тема 1.7. Новости, средства массовой информации

Тема 1.8. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 1.9. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 1.10. Государственное устройство, правовые институты

Раздел 2. Профессионально направленный модуль

Тема 2.1. Цифры, числа, математические действия

Тема 2.2. Основные геометрические понятия и физические явления

Тема 2.3. Пищевая промышленность (хлебобулочные и макаронные изделия)

Тема 2.4. Образование, обучение; профессии и специальности, профессиональный рост, карьера

Тема 2.5. Оборудование, работа

Тема 2.6. Инструкции, руководства

ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи

1. Цель учебной дисциплины:

воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Русский язык и культура речи» (ОГСЭ.04) относится к вариативной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

– **уметь:**

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры.

знать:

- нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

- основные требования к составлению плана, тезисов, конспекта;

- нормы речевого поведения и общения в различных ситуациях;

- основы культуры делового общения;

- правила общения по телефону;

- правила составления и написания простых и деловых писем.

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Форма аттестации- дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, практических занятий, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Речевое взаимодействие

Тема 1.1. Структура речевой коммуникации.

Тема 1.2. Речь в межличностном общении

Тема 1.3. Речь в социальном взаимодействии.

Раздел 2. Разновидности речи.

Тема 2.1. Общая характеристика форм речи.

Тема 2.2. Функциональные стили русского языка. Общая характеристика.

Раздел 3. Из истории русского языка.

Тема 3.1. Из истории русского литературного языка.

Тема 3.2. Русский язык начала XXI века

Раздел 4. Нормы современного литературного языка

Тема 4.1. Нормы ударения и произношения русского языка.

Тема 4.2. Лексико- фразеологические нормы

Тема 4.3. Словообразовательные нормы.

Тема 4.4. Морфологические нормы.

Тема 4.5. Синтаксические

ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по социологии и политологии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы социологии и политологии» (ОГСЭ.05) относится к вариативной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплин студент должен:

уметь:

- анализировать современную политическую ситуацию;
- сравнивать политические проблемы в разных регионах мира и собственного государства;
- различать формы государственного устройства и понимать особенности каждого из них;
- ориентироваться в современных социально-политических знаниях;
- видеть главные причины обострения межэтнических конфликтов

знать:

- основополагающие понятия о предмете, базовых категориях, методах, функциях политической науки;
- теоретические проблемы политической системы, политических институтов государства, гражданского общества, политической жизни и политических процессов общества;
- о власти как явлении, политических лидерах, элитах, партиях, общественных движениях, о политической культуре и международных отношениях;
- основные категории и понятия социологии;
- основные теоретические направления в социологии;

-основные социальные институты, основные социальные ценности и нормы общества;

- основные социальные общности и их виды

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Форма контроля – дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования, самостоятельной работы.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Политология

Тема 1.1. Политология – наука о политике. Власть как центральная проблема исследования политической науки. Классические и современные теории политических элит.

Тема 1.2. Политические режимы и политические идеологии. Государство как важнейший институт политической системы

Раздел 2. Социология

Тема 2.1. Социология – наука об обществе .

Тема 2.2. Общество и культура

ОГСЭ.06 Правоведение

1. Цель учебной дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования общественных отношений, а так же основы конституционного права Российской Федерации

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правоведение» (ОГСЭ.06) относится к вариативной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные положения и категориально-понятийный аппарат теории государства и права;
- основные права и обязанности гражданина, их содержание;
- механизмы защиты прав человека;
- устройство конституционного строя Российской Федерации;
- структуру и содержание Конституции РФ, других нормативных документов;
- четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, знать ключевые положения основных отраслей российского права, необходимые для реализации в профессиональной деятельности;

уметь:

- ориентироваться в нормативно-правовых документах и находить нужные нормативные акты;
- толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты;
- принимать правовые решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;
- систематически повышать свою профессиональную квалификацию, изучать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе;
- составлять правовые документы, относящиеся к профессиональной деятельности;
- правильно решать конфликтные ситуации правового характера;
- защищать свои законные интересы, интересы других лиц, общества и государства;
- обеспечивать законность и правопорядок, осуществлять правовую пропаганду и правовое воспитание в сфере профессиональной деятельности;
- формировать уважительное отношение к праву и привычку вести себя в точном соответствии с его требованиями у граждан.

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, самостоятельной работы.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 2. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 3. Отрасли российского права. Международное право и его особенности

ОГСЭ.07 Этика и психология

1. Цель учебной дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области этики и психологии деловых отношений, подготовка обучающихся к использованию приобретенных навыков в трудовой деятельности.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Этика и психология» (ОГСЭ.07) относится к вариативной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;

- особенности профессиональной этики;

- основные нормы и правила современного этикета;

уметь:

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- психологически грамотно строить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- соблюдать этические нормы поведения.

овладеть общими компетенциями:

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

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Предмет и назначение этики.

Тема 1.1. Этика – наука о морали, система норм нравственного поведения.

Тема 1.2. Виды этики.

Раздел 2. Личностная направленность как система отношений человека к себе и миру.

Тема 2.1. Понятие «имидж».

Раздел 3. Основы психологии делового общения.

Тема 3.1. Особенности вербального и невербального общения

Раздел 4. Основы конфликтологии.

Тема 4.1. Стратегия разрешения конфликтов.

Раздел 5. Сущность и нормы профессиональной этики

Тема 5.1. Требование к внешнему облику делового человека.

ОГСЭ.08 Физическая культура

1. Цель учебной дисциплины: формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура» (ОГСЭ.08) относится к профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОГСЭ.08 Физическая культура является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

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

знать:

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

основы здорового образа жизни.

овладеть общими компетенциями:

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.

4.Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 168 часов.

Форма аттестации - зачет, дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1.Учебно – тренировочный (ф.к. для приобретения индивидуального и коллективного практического опыта)

Тема 1.1. Легкая атлетика

Тема 1.2. Волейбол

Тема 1.3. Баскетбол

Тема 1.4. Футбол

Тема 1.5. Лыжи

Тема 1.6. Профессионально – прикладная физическая культура

Тема 1.7. Тяжелая атлетика

Тема 1.8. Аэробика

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**ЕН.01 Математика**

1. Цель учебной дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Математика» (ЕН.01) относится к профессиональной подготовки математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ЕН.01 Математика является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности,

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

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

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Форма контроля – дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Линейная алгебра

Тема 1.1. Матрицы и определители

Тема 1.2. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Элементы аналитической геометрии

Тема 2.1. Векторы и координаты на плоскости

Тема 2.2. Уравнение линии на плоскости

Раздел 3. Введение в анализ

Тема 3.1. Функции и последовательности

Тема 3.2. Пределы и непрерывность

Раздел 4. Дифференциальное исчисление

Тема 4.1. Производная

Тема 4.2. Дифференциал

Тема 4.3. Приложения производной

Раздел 5. Интегральное исчисление

Тема 5.1. Неопределенный интеграл

Раздел 6. Обыкновенные дифференциальные уравнения

Тема 6.1. Дифференциальные уравнения.

Раздел 7. Основы теории вероятностей и математической статистики

Тема 7.1. Вероятность математическая статистика

Раздел 8. Математика в профессии Технолога

Тема 8.1. Математическая подготовка среднего технологического персонала

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Цель учебной дисциплины: систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экологические основы природопользования» (ЕН.02) относится к профессиональной подготовки математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения 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.

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, практических занятий, решением задач.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными веществами

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу

Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

ЕН.03 Химия

1. Цель учебной дисциплины: систематизация химических знаний и изучение основ аналитической и коллоидной химии

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Химия» (ЕН.03) относится к профессиональной подготовки математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального

государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ЕН.03 Химия является основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

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

овладеть общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 80 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

Форма контроля – дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, лабораторных и практических занятий, решением ситуационных задач, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Общая химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Раздел 2. Теоретические основы органической химии

Тема 2.1. Углеводороды

Тема 2.2. Производные углеводов с одной или несколькими функциональными группами

Тема 2.3. Биоорганические соединения

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ

Тема 3.2. Количественный анализ

Тема 3.3. Физико-химические методы анализа

Раздел 4. Теоретические основы физической и коллоидной химии

Тема 4.1. Физическая химия

Тема 4.2. Коллоидная химия

П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Инженерная графика

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по инженерной графике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инженерная графика» (ОП.01) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.01 Инженерная графика является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (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 составления.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

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.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

Форма контроля - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Графическое оформление чертежей

Тема 1.1. Линии чертежа и выполнение надписей на чертежах

Тема 1.2. Приемы вычерчивания контуров технических деталей

Тема 1.3. Уклон. Конусность. Лекальные кривые

Раздел 2. Основы начертательной геометрии и проекционное черчение

Тема 2.1. Точка и прямая. Плоскость. Способы преобразования проекций. Аксонометрические проекции плоских фигур и геометрических тел.

Тема 2.2. Пересечение геометрических тел плоскостями

Тема 2.3. Взаимное пересечение поверхностей геометрических тел

Раздел 3. Элементы технического рисования

Раздел 4. Машиностроительное черчение

Тема 4.1. Общие правила построения чертежей. Чертеж как документ ЕСКД. Виды конструкторских документов

4.2. Выполнение эскизов и рабочих чертежей деталей

Тема 4.3. Винтовые поверхности и резьбовые изделия. Виды резьб, их изображения и обозначения на чертежах

Тема 4.4. Разъемные и неразъемные соединения

Тема 4.5. Передатки и их элементы.

Тема 4.6. Чертеж общего вида. Сборочный чертеж

Тема 4.7. Чтение сборочных чертежей

Тема 4.8. Схемы и их выполнение

Тема 4.9. Машинная графика

ОП.02 Техническая механика

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по технической механике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Техническая механика» (ОП.02) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.02 Техническая механика является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

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.

4.Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Форма контроля – экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1. Статика

Тема 1.2. Кинематика

Тема 1.3. Динамика

Раздел 2. Сопротивление материалов

Тема 2.1. Основные положения сопротивления материалов

Тема 2.2. Растяжение. Сжатие

Тема 2.3. Кручение

Тема 2.4. Изгиб

Тема 2.5. Устойчивость сжатых стержней

Раздел 3. Детали машин

Тема 3.1. Основные положения

Тема 3.2. Типы соединений деталей машин.

Тема 3.3. Передачи вращательного движения

Тема 3.4. Зубчатые передачи

Тема 3.5. Валы и оси. Общие сведения о редукторах

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по электротехнике и электронной технике.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Электротехника и электронная техника» (ОП.03) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3.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;

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.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Форма аттестации - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, практических и лабораторных работ, решением задач, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Электротехника

Тема 1.1 Электрическое поле

Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока

Тема 1.3 Электромагнетизм

Тема 1.4 Электрические цепи переменного тока

Тема 1.5 Электрические измерения

Тема 1.6 Трехфазные электрические цепи

Тема 1.7 Трансформаторы

Тема 1.8 Электрические машины переменного тока

Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока

Тема 1.10. Основы электропривода

Тема 1.11. Передача и распределение электрической энергии

Раздел 2. Электронная техника

Тема 2.1 Физические основы электроники. Электронные приборы

Тема 2.2. Электронные выпрямители и стабилизаторы

Тема 2.3. Электронные усилители. Электронные генераторы и измерительные приборы

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний о санитарии и гигиене в пищевом производстве.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (ОП.04) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве техника является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

знать:

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

овладеть общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Форма аттестации - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, практических и лабораторных работ, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы микробиологии

Тема 1.1 Классификация микроорганизмов.

Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.

Раздел.2 Специальная микробиология.

Тема 2.1 Микробиологический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.

Тема 2.2 Санитарно – гигиенический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по использованию в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» (ОП.05) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.05 Автоматизация технологических процессов является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- классификацию автоматических систем и средств измерений;

- общие сведения об автоматизированных системах управления (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 средства измерений, область их применения.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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.

4.Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Форма аттестации – экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и лабораторных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1.Основы автоматизации и управления

Тема 1.1. Понятия о системах управления.

Тема 1.2. Контрольно-измерительные приборы

Тема 1.3. Элементы автоматического управления.

Тема 1.4. Аналогово-цифровые и цифроаналоговые преобразователи.

Тема 1.5. Усилители. Задающие устройства

Тема 1.6. Контроль параметров технологических процессов

Раздел 2. Исполнительные механизмы

Тема 2.1. Исполнительные механизмы.

Тема 2.2. Электродвигатели.

Раздел 3. Основы применения ЭВМ для автоматизации производства

Тема 3.1. Микропроцессор в системах автоматики. Робототехнические системы.

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (ОП.06) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа обучения рассчитана на определенный уровень подготовки студентов:

- базовые знания по информатике;
- владение основными приемами работы с объектами в операционной среде;

Освоение дисциплины ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. 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;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

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

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

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Форма аттестации - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология

Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество

Тема 1.2. Технологии обработки информации, управления базами данных; компьютерные коммуникации

Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем, их программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем. Программное обеспечение вычислительной техники.

Тема 2.2. Операционные системы и оболочки: графическая оболочка Windows

Тема 2.3. Прикладное программное обеспечение: программы-архиваторы, утилиты

Раздел 3. Прикладные программные средства

Тема 3.1. Текстовые процессоры.

Тема 3.2. Компьютерные презентации.

ОП.07 Метрология стандартизация

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по метрологии, стандартизации подтверждению качества.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Метрология стандартизация» (ОП.07) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.07 Метрология стандартизация является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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 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.

4.Общая трудоемкость дисциплины составляет

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

Форма контроля – дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1 Структурные элементы, объекты и субъекты метрологии

Тема 1.2 Средства, методы измерения и основы теории измерения

Раздел 2 Основы стандартизации

Тема 2.1 Методология и принципы Стандартизации

Тема 2.2. Средства и системы стандартизации

Раздел 3 Подтверждение соответствия

Тема 3.1 Методологические и организационные основы подтверждения соответствия

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по правовым основам профессиональной деятельности.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» (ОП.08) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативные правовые акты, 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 его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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 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.

4.Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

Форма аттестации - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы права

Тема 1.1. Понятие и виды социальных норм, норм права. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства. Отрасли права

Раздел 2. Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность

Тема 2.1. Правоотношения

Тема 2.2. Правонарушения и юридическая ответственность

Раздел 3. Конституция – основной закон государства. Права и свободы человека и гражданина в РФ

Тема 3.1. Конституция, ее место в системе законодательства

Тема 3.2. Основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации

Раздел 4. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательские правоотношения. Право собственности

Тема 4.1. Понятие предпринимательской деятельности.

Тема 4.2. Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности.

Тема 4.3. Реорганизация, ликвидация юридических лиц.

Тема 4.4. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности.

Раздел 5. Правовое регулирование договорных отношений

Тема 5.1. Гражданско-правовой договор. Гражданско-правовая ответственность.

Тема 5.2. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

Раздел 6. Трудовые правоотношения

Тема 6.1. Трудовое право как отрасль российского права. Правовое регулирование трудовых отношений. Стороны трудовых правоотношений.

Тема 6.2. Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения.

Тема 6.3. Материальная ответственность. Дисциплина труда.

Тема 6.4. Трудовые споры.

Раздел 7. Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 7.1. Административное правонарушение, административная ответственность.

ОП.09 Основы экономики, маркетинга и менеджмента

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по основам экономики, маркетинга и менеджмента.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы экономики, маркетинга и менеджмента (ОП.09) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального

государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.09 Основы экономики, маркетинга и менеджмента является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организаций,
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения,
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

должен знать:

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

овладеть общими компетенциями:

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.

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов;

Форма аттестации - экзамен.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика

Тема 1.3 Принципы рыночной экономики

Тема 1.4 Макроэкономические показатели

Тема 1.5 Экономические основы производственной деятельности

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1 Сущность современного менеджмента

Тема 2.2 Цикл управления

Тема 2.3 Методы управления

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1 Сущность маркетинга

Тема 3.2 Основные стратегии маркетинга

ОП.10 Охрана труда

1.Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по охране труда.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Охрана труда» (ОП.10) относится к профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.10 Охрана труда является основой для последующего изучения профессиональных модулей

3.Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

овладеть общими компетенциями:

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

овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Форма аттестации - дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда

Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4. Защита работников от вредных и опасных Производственных факторов.

Раздел 2 .Основы энергосбережения

Тема 2.1. Энергия и ее роль в жизни общества. Энергосберегающая политика в Российской Федерации

Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии

Тема 2.3. Технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии

Тема 2.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по безопасности жизнедеятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (ОП.11) относится к обязательной части профессиональной подготовки профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Освоение дисциплины ОП.11 Безопасность жизнедеятельности основой для последующего изучения профессиональных модулей

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и

стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

овладевать общими компетенциями:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

овладевать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 126 часов, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа;

Форма аттестации - дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного (письменного) опроса, тестирования, практических и контрольных работ.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Тема 1.5. Террористическая деятельность. Терроризм и экстремизм

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

ПМ.00 Профессиональные модули

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

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;

- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

3. Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 335 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 260 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 75 часов;

Формы аттестации:

МДК.01.01 – дифференцированный зачет.

УП.01.01 - дифференцированный зачет.

ПП.01.01 - дифференцированный зачет.

ПМ.01 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:

Тема 1.1. Приемка и хранение основного и дополнительного сырья.

Тема 1.2. Оборудование для приема и хранения основного и дополнительного сырья.

Тема 1.3. Характеристика основного и дополнительного сырья и контроль качества.

Тема 1.4. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Тема 1.5. Оборудование для подготовки сырья к переработке.

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве

3. Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 764 часа, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 578 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 186 часов.

Формы аттестации:

МДК.02.01 – курсовой проект;

УП.02.01 – дифференцированный зачет;

ПП.02.01 – дифференцированный зачет;

ПМ.02 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:

Тема 1.1. Приготовление теста из пшеничной муки

Тема 1.2. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

Тема 1.3. Разделка теста

Тема 1.4. Выпечка хлебобулочных изделий

Тема 1.5. Хранение и транспортирование готовых изделий

Тема 1.6. Выход хлебобулочных изделий

Тема 1.7. Современные технологии в хлебопечении

Тема 1.8. Передовое технологическое и холодильное оборудование

Тема 1.9. Технологические расчеты новых видов хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального

модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО:

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

3. Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 918 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 696 часов,
самостоятельной работы обучающегося – 222 часа.

Формы аттестации:

МДК.03.01 – экзамен.

МДК.03.02 – курсовой проект.

УП.03.01 – дифференцированный зачет.

ПП.03.01 – дифференцированный зачет.

ПМ.03 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Тема 1.1 Кондитерские предприятия, ассортимент изделий

Тема 1.2 Основные виды пищевого сырья

Тема 1.3 Характеристика дополнительного сырья и вспомогательных материалов.

Упаковка и тара

Тема 1.4 Транспортирование, прием, хранение и подготовка сырья к производству.

Тема 1.5 Шоколад, шоколадные изделия и полуфабрикаты

Тема 1.6 Технология производства конфет

Тема 1.7 Производство халвы

Тема 1.8 Производство ириса и драже

Тема 1.9 Производство карамели

Тема 1.10 Производство мармелада

Тема 1.11 Производство пастильных изделий

Тема 1.12 Пути повышения пищевой ценности сахарных кондитерских изделий

МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

Тема 2.1 Ассортимент мучных кондитерских изделий

Тема 2.2 Сырье для производства мучных кондитерских изделий

Тема 2.3 Приготовление теста

Тема 2.4 Технология производства печенья и галет

Тема 2.5 Технология производства пряников, вафель, бисквитных рулетов

Тема 2.6 Технология производства кексов и ромовая баба

Тема 2.7 Технология производства пирожных и тортов

Тема 2.8 Упаковывание мучных кондитерских изделий.

Тема 2.9 Новые технологии производства

Тема 2.10 Контроль производства, качества и реализации кондитерских изделий.

ПМ. 04 Производство макаронных изделий.

1.Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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 сырью при производстве различных видов макаронных изделий.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО:

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий

3.Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 310 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216 часов; самостоятельной работы обучающегося 94 часа;

Формы аттестации:

МДК.04.01 – экзамен.

УП.04.01 – дифференцированный зачет.

ПМ.04 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:**Раздел 1. Технология производства макаронных изделий**

Тема 1.1 Сырье макаронного производства

Тема 1.2. Технология и организация производства макаронных изделий

Тема 1.3. Оборудование макаронного производства.

ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения.

1.Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО:

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

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

3. Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 414 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 324 часа; самостоятельной работы обучающегося 90 часов;

Формы аттестации:

МДК.05.01 – дифференцированный зачет.

УП.05.01 – дифференцированный зачет.

ПП.05.01 – дифференцированный зачет.

ПМ.05 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1 Основы организации управления предприятием и производством продукции

Тема 1.2. Планирование и анализ основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений

Тема 1.3. Планирование и анализ технологического процесса производства

Тема 1.4. Организация труда и управление персоналом

ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 6.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК6.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК6.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 6.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК6.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО:

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3.Общая трудоемкость профессионального модуля составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 662 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 540 часов;

самостоятельной работы обучающегося 122 часа;

Формы аттестации:

МДК.06.01 – дифференцированный зачет.

УП.06.01 – дифференцированный зачет.

ПП.06.01 – дифференцированный зачет.

ПМ.06 – экзамен квалификационный.

4. Основные темы:

Раздел 1. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Тема 1.1. Подготовка, приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба.

Оценка качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 1.2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Приготовление оформления печенья.

Тема 1.4.. Приготовление оформления пряников и коврижек.

Тема 1.5.Технология приготовления, использование основных отделочных полуфабрикатов

Тема 1.6. Технология приготовления, использование простых отделочных полуфабрикатов

Тема 1.7. Технология приготовления и оформления отечественных классических тортов

Тема 1.8. Технология приготовления и оформления отечественных классических пирожных

Тема 1.9. Технология приготовления и оформления фруктовых и обезжиренных тортов.

Тема 1.10. Технология приготовления и оформления фруктовых и обезжиренных пирожных.

Программа производственной (преддипломной) практики

1. Пояснительная записка

Производственная (преддипломная) практика является составной частью образовательного процесса и направлена на приобретение практического опыта и формирование профессиональных и общих компетенций.

Производственная (преддипломная) практика организуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2. Цель практики: итоговое закрепление, расширение и углубление теоретических знаний, полученных студентами при изучении специальных дисциплин, в производственных условиях

3. Место практики в структуре ОПОП

Производственная (преддипломная) практика (ПДП.00) относится к базовой части основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Для успешного прохождения практики обучающиеся используют умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

4. Примерное содержание практики.

Тема 1.1 Ознакомление с предприятием.

Тема 1.2 Ознакомление с работой производственных цехов.

Тема 1.3 Ознакомление с работой планово-экономического отдела.

Тема 1.4 Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы

Тема 1.5 Организация работы отдела снабжения и сбыта

Тема 1.6 Выполнение обязанностей дублёра инженерно- технического работника(техника-технолога или мастера производственного участка).

Тема 1.7 Оформление отчета по практике

