

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(ППССЗ)**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ
(БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)**

**Аннотации программ
учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик
(учебный план 2020-2021 учебного года)**

	Стр.	
О.00	Общеобразовательный цикл	
БП.00	Базовые учебные предметы	
УП. 01	Русский язык	3
УП. 02	Литература	8
УП. 03	Иностранный язык	14
УП. 04	История	22
УП. 05	Физическая культура	26
УП. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	31
УП. 07	Естествознание	37
УП. 08	Обществознание (включая экономику и право)	41
УП. 09	География	46
УП.10	Астрономия	50
ПП.00	Профильные учебные предметы	
УП. 01	Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия	55
УП. 02	Информатика	59
УП. 03	Химия	64
ДП.00	Дополнительные, по выбору предметы	
УП.01	Технология/ Технология индивидуального проектирования	68
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01.	Основы философии	71
ОГСЭ.02.	История	74
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	77
ОГСЭ.04.	Физическая культура	85
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	88
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01.	Математика	91
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	95
ЕН.03	Химия	99
ЕН.04	Основы исследовательской деятельности	103
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01.	Инженерная графика	106
ОП.02.	Техническая механика	109
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	113
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	117

ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	120
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	124
ОП.07.	Метрология и стандартизация	128
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	132
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	135
ОП.10.	Охрана труда	139
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	143
ОП.12.	Этика и психология профессиональной деятельности	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Правила хранения и подготовки сырья к переработке	150
МДК.01.01.	Технология хранения и подготовки сырья	
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)	
ПМ.02.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	154
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий	159
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	
МДК 03.02.	Технология производства мучных кондитерских изделий	
МДК 03.03.	Технология производства восточных сладостей	
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	164
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	
УП.04.	Учебная практика	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	169
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	
УП.05.	Учебная практика	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь	172
МДК 06.01.	Технология процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.06.	Учебная практика	
ПДП. 00	Преддипломная практика	176
ГИА .00	Программа государственной (итоговой) аттестации	

О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

БП. 00 Базовые учебные предметы

Аннотация рабочей программы учебного предмета

УП. 01 Русский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс)

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

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

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

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

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на

протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной — деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для

решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 114 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>114</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>40</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Русский язык

Введение. Наука о русском языке.

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1 Язык и речь. Функциональные стили: цели и признаки

Тема 1.2 Научный стиль: термины и профессионализмы. Словари русского языка.

Тема 1.3 Официально-деловой стиль: признаки и жанры.

Тема 1.4 Публицистический стиль и его особенности.

Тема 1.5 Художественный стиль: общая характеристика, образность. Виды изобразительно-выразительных средств

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, орфография.

Тема 2.1 Фонема. Слоги. Особенности русского языка.

Тема 2.2 Основные нормы литературного произношения. Фонетический разбор.

Тема 2.3 Фонетические средства речевой выразительности.

Тема 2.4 Фонетика и орфография.

Раздел 3. Лексика и фразеологизм.

Тема 3.1 Сферы употребления русской лексики.

Тема 3.2 Активный и пассивный словарный запас.

Тема 3.3 Русская фразеология.

Тема 3.4 Изобразительные возможности лексики. Синонимы и антонимы.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 4.1 Морфемный разбор слова. Способы словообразования.

Тема 4.2 Морфемика, словообразование и орфография.

Раздел 5. Морфология и орфография

Тема 5.1 Обобщающее повторение морфологии.

Тема 5.2 Имя существительное.

Тема 5.3 Имя прилагательное.

Тема 5.4 Имя числительное. Местоимение.

Тема 5.5 Имя глагол. Особые формы глагола: причастие и деепричастие.

Тема 5.6 Наречие. Слова категории состояния (безлично-предиктивные слова)

Раздел 6. Служебные части речи

Тема 6.1 Предлог как часть речи.

Тема 6.2 Союз как часть речи.

Тема 6.3 Частица как часть речи.

Тема 6.4 Междометия и звукоподражательные слова.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация

Тема 7.1 Повторение синтаксиса. Грамматическая основа. Типы связи в словосочетаниях

Тема 7.2 Осложненное простое предложение.

Тема 7.3 Предложения с обособленными и уточняющими членами.

Тема 7.4 Вводные слова и предложения. Обращение.

Тема 7.5 Употребление междометий в речи. Способы передачи чужой речи.

Тема 7.6 Типы сложных предложений. Сложносочинённое предложение.

Тема 7.7 Сложноподчиненное предложение.

Тема 7.8 Бессоюзное сложное предложение.

Тема 7.9 Сложные предложения с разными видами связи.

Тема 7.10 Сложное синтаксическое целое, как компонент текста.

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

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

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

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

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

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

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

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной – литературы.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- писать рефераты, сочинения, рецензии, эссе;
- пользоваться справочной литературой;
- проводить комплексный литературоведческий анализ художественного текста;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- наиболее важные идеи и достижения русской литературы, оказавшие определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- современное состояние развития литературы и методы литературы как науки;
- содержание изученных произведений, их оценку в критике;
- схемы и правила проведения основных видов литературоведческого анализа художественного текста

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>176</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	78
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП 02. Литература

Раздел 1. Литература 18 – 2 п. 19 вв.

Тема 1.1. Литература 18 в. Обзор. Классицизм.

Тема 1.2. Литература 19 в. Обзор и основная проблематика.

Тема 1.3.1 Творчество А.Н. Островского. Драма «Гроза».

Тема 1.3.2 Творчество А.Н. Островского. Пьеса «Бесприданница».

Тема 1.4.1 Творчество И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.4.2 Роман «Отцы и дети»: особенности конфликта.

Тема 1.4.3 Роман «Отцы и дети»: споры вокруг романа.

Тема 1.5 И.А. Гончаров. Очерк жизни и творчества. Роман «Обломов».

Тема 1.6 Поэзия Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.

Тема 1.7 Поэзия Н.А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.8 Н.С. Лесков. Очерк жизни и творчества. Роман «Очарованный странник».

Тема 1.9 Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Тема народа и власти в сказках.

Тема 1.10.1 Ф.М. Достоевский. Очерк жизни и творчества писателя.

Тема 1.10.2 Роман «Преступление и наказание». История создания. Картины жизни Петербурга в произведении.

Тема 1.10.3 Роман «Преступление и наказание». Теория Раскольникова. Социально-философские истоки бунта героя.

Тема 1.10.4 Двойники Раскольникова в романе.

Тема 1.11.1 Творческая биография Л.Н. Толстого.

Тема 1.11.2 История создания романа «Война и мир». Особенности жанра.

Тема 1.11.3 «Мысль семейная» в романе «Война и мир».

Тема 1.11.4 Философия истории в романе (образы Кутузова и Наполеона).

Тема 1.11.5 Жизненный путь героев романа (духовные искания Пьера Безухова, Андрея Болконского).

Тема 1.12.1 Жизнь и творчество А. П. Чехова. Ранние юмористические рассказы.

Тема 1.12.2 Судьба русской интеллигенции в рассказе «Ионыч».

Тема 1.12.3 Пьеса «Вишневый сад». Настоящее и будущее России в пьесе.

Раздел 2. Литература 20 в.

Тема 2.1 Жизнь и творчество И.А. Бунина. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.2 Жизнь и творчество А.И. Куприна. Рассказ «Гранатовый браслет».

Тема 2.3.1 Раннее романтическое творчество М. Горького. Рассказ «Старуха Изергиль».

Тема 2.3.2 Драма «На дне». «Три правды» в пьесе: спор о предназначении человека.

Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»

Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»

Тема 3.1.1 Поэзия А. Блока.

Тема 3.1.2 Поэма А. Блока «Двенадцать».

Тема 3.2.1 Тема поэта и поэзии в лирике В.В. Маяковского.

Тема 3.2.2 Любовная лирика В.В. Маяковского.

Тема 3.3 Тема Родины в лирике С.А. Есенина.

Тема 3.4 «Вся моя жизнь – роман с собственной душой» (поэзия М.И. Цветаевой).

Раздел 4. Жизнь и люди 20-х гг. в литературе

Тема 4.1.1 Жизнь и творчество М.А. Шолохова. Сборник «Донские рассказы».

Тема 4.1.2 Роман-эпопея М.А. Шолохова «Тихий Дон».

Тема 4.1.3 Изображение Гражданской войны как трагедии народа.

Тема 4.2.1 Жизнь и творчество М.А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 4.2.2 Сочетание исторического, философского, социального и фантастического в романе.

Тема 4.2.3 Система образов в романе.

Раздел 5. Жизнь и люди 30-х гг. в литературе

Тема 5.1.1 Творчество А.П. Платонова. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Тема 5.1.2 Роман А.П. Платонова «Котлован».

Тема 5.2 Проза В.Ф. Тендрякова. Рассказы «Пара гнедых» и «Хлеб для собаки».

Тема 5.3. Поэзия А.Т. Твардовского. Поэма «По праву памяти».

Тема 5.4.1 Творческая эволюция лирики А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.2 Тема любви в лирике А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.3 Поэма А.А. Ахматовой «Реквием».

Раздел 6. Изображение ВОВ в литературе.

Тема 6.1 Лирика военных лет.

Тема 6.2 Повесть В. Быкова «Сотников».

Тема 6.3 Проза ВОВ. Рассказ М.А. Шолохова «Судьба человека».

Раздел 7. Литература 20 в.

Тема 7.1 Жизнь и творчество Б.Л. Пастернака. Поэзия. Роман «Доктор Живаго».

Тема 7.2 «Поэтический бум».

Тема 7.3 Авторская песня.

Тема 7.4 Нравственные проблемы в современной литературе.

Тема 7.5 Творчество А.И. Солженицына. Рассказ «Матренин двор».

Тема 7.6 Обзор прозы и публицистики последних лет.

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы учебного предмета «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

- **личностных:**
 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и

сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

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

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>176</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>117</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета Иностранный язык (английский)

Введение

Раздел 1. О себе

Тема 1.1. «О себе», «Моя учеба»

Тема 1.2. «Времена года. Погода»

Тема 1.3. «Знакомство»

Раздел 2. Моя семья

Тема 2.1. «Моя семья»

Тема 2.2. «Профессии. Хобби»

Раздел 3. Мои новые друзья

Тема 3.1. «Внешность»

Тема 3.2. «Одежда. Внешний вид»

Тема 3.3. «Фото»

Раздел 4. «Письмо от моего лондонского друга»

Тема 4.1. «Моя квартира»

Тема 4.2. «В поиске квартиры»

Раздел 5. «Рабочий день начинается»

Тема 5.1. «Время»

Тема 5.2. «Мой день вчера»

Раздел 6. Туристы в Лондоне

Тема 6.1. «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

Тема 6.2. «Мои планы на лето»

Раздел 7. Магазины и покупки

Тема 7.1. «Магазины»

Тема 7.2. «Покупки»

Раздел 8. Еда в английской семье

Тема 8.1. «Еда. Приемы пищи»

Тема 8.2. «В ресторане»

Тема 8.3. «Мое любимое блюдо»

Раздел 9. Природа, погода и климат

Тема 9.1. «Времена года»

Тема 9.2. «Погода»

Тема 9.3. «Человек и природа», Экологические проблемы»

Раздел 10. Куда пойти вечером. Свободное время.

Тема 10.1. «Кино. Театр. Экскурсии»

Тема 10.2. «Как провести свободное время»

Тема 10.3. «Спорт», «Здоровый образ жизни»

Раздел 11. Россия, Великобритания, Англоговорящие страны

Тема 11.1. «Великобритания»

Тема 11.2. «Англоговорящие страны: США, Канада, Австралия, Новая Зеландия»

Тема 11.3. «Россия»

Раздел 12. Обычаи и традиции

Тема 12.1. «Обычаи и традиции англоязычных стран»

Тема 12.2. «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы учебного предмета «Немецкий язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

- **личностных:**
 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;
- **метапредметных:**
 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
 - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
 - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
 - владение знаниями о социокультурной специфике стран говорящих на немецком языке и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и других стран;
 - достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
 - сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>176</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>117</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета Иностранный язык (немецкий)

Введение

Раздел 1. О себе

Тема 1.1. «О себе», «Моя учеба»

Тема 1.2. «Времена года. Погода»

Тема 1.3. «Знакомство»

Раздел 2. Моя семья

Тема 2.1. «Моя семья»

Тема 2.2. «Профессии. Хобби»

Раздел 3. Мои новые друзья

Тема 3.1. «Внешность»

Тема 3.2. «Одежда. Внешний вид»

Тема 3.3. «Фото»

Раздел 4. Письмо от моего немецкого друга

Тема 4.1. «Моя квартира»

Тема 4.2. «В поиске квартиры»

Раздел 5. Рабочий день начинается

Тема 5.1. «Время»

Тема 5.2. «Мой день вчера»

Раздел 6. Туристы в Берлине

Тема 6.1. «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

Тема 6.2. «Мои планы на лето»

Раздел 7. Магазины и покупки

Тема 7.1. «Магазины»

Тема 7.2. «Покупки»

Раздел 8. Еда в немецкой семье

Тема 8.1. «Еда. Приемы пищи»

Тема 8.2. «В ресторане»

Тема 8.3. «Мое любимое блюдо»

Раздел 9. Природа, погода и климат

Тема 9.1. «Времена года»

Тема 9.2. «Погода»

Тема 9.3. «Человек и природа», «Экологические проблемы»

Раздел 10. Куда пойти вечером, Свободное время

Тема 10.1. «Кино. Театр. Экскурсии»

Тема 10.2. «Как провести свободное время»

Тема 10.3. «Спорт», «Здоровый образ жизни»

Раздел 11. Россия, Германия, страны, говорящие на немецком языке

Тема 11.1. «Германия»

Тема 11.2. «Страны, говорящие на немецком языке: Австрия, Швейцария»

Тема 11.3. «Россия»

Раздел 12. Обычаи и традиции

Тема 12.1. «Обычаи и традиции стран, говорящих на немецком языке»

Тема 12.2. «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 04 История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России

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

1) личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные

национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

2) метапредметных:

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

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

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

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

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

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

3) предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,

представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 155 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>155</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	<i>12</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>38</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета

УП. 04 История

Введение

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.1 Первобытное общество

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 2.1. Древнейшие цивилизации мира

Тема 2.2. Античная цивилизация

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века

Тема 3.1. Образование варварских королевств в Европе. Византийская империя.

Тема 3.2. Цивилизации Востока в средние века. Арабские завоевания.

Тема 3.3. Западноевропейская цивилизация в средние века

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 4.1. Восточнославянская цивилизация в средние века

Раздел 5. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке

Тема 5.1. Становление западной цивилизации. XVI- XVIII вв.

Тема 5.2. Страны Востока в XVI — XVIII веках

Тема 5.3. Международные отношения в XVII— XVIII веках.

Раздел 6. Россия в конце XVII — XIX веков**Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации.**

Тема 7.1. Процесс модернизации в странах Европы и традиционных обществ Востока.

Раздел 8. От Новой истории к Новейшей

Тема 8.1. Мир в начале XX века.

Тема 8.2. Россия в начале XX в.

Тема 8.3. Первая мировая война. 1914-1918 гг.

Тема 8.4. Россия в период от Февральской революции до Гражданской войны.

Тема 8.5. Между мировыми войнами

Тема 8.6. Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Отечественная война.

Раздел 9. Мир во второй половине XX — начале XXI века.

Тема 9.1. «Холодная война»

Тема 9.2. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 9.3. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 05 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

- **личностных:**
 - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
 - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной

активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

• предметных:

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

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

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

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

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

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

- основы здорового образа жизни

1.4. Количество часов на освоение программы предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 117 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	114
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	117
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 05 Физическая культура

Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

Раздел 2. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из виса на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Раздел 4. Лыжная подготовка

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

Раздел 5. Волейбол

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

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

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации – в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни;

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

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

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

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

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

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

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих,

порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, осо
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и 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 от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 России;
- 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 неё 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 103 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>103</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>25</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности

Введение

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения

Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровье и социальные факторы.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 2.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Основы обороны государства

Тема 3.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 3.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи

Тема 4.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Тема 4.2. Здоровье и семья

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 07 Естествознание

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645) и примерной программы учебного предмета «Естествознание» предназначенной для изучения естествознания в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г. по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

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

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

личностных:

устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения естественно научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;

владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы,

видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

уметь:

- приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
 - объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
 - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
 - работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
 - энергосбережения;
 - безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
 - профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
 - осознанных личных действий по охране окружающей среды.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать/понимать:

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция,

биоразнообразии, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;

– вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часов;

самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>189</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>134</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>42</i>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>55</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета

УП. 07 Естествознание

Введение

Раздел I. Физика

Тема 1.1. Механика

Тема 1.2. Тепловые явления

Тема 1.3. Электромагнитные явления

Тема 1.4. Строение атома и квантовая физика

Раздел 2. Биология с элементами экологии

Тема 2.1. Наиболее общие представления о жизни

Тема 2.2. Учение о клетке

Тема 2.3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.4. Основы генетики и селекции

Тема 2.5. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Тема 2.6. Происхождение человека

Тема 2.7. Основы экологии

Тема 2.8. Бионика

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 08 Обществознание (включая экономику и право)

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

1) Личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; – ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

2) метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения

проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

3) предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, 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 причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества,

важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную 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 суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

знать:

- 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;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	95
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 08 Обществознание

Введение

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

Тема 1.1. Общество как сложная система

Тема 1.2. Человек и его место в мире.

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. Экономика.

Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.

Тема 3.2. ВВП, его структура и динамика. Рынок. Роль государства в экономике.

Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

Тема 3.4. Мировая экономика, международное разделение труда и международная торговля.

Раздел 4. Социальные отношения.

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация.

Тема 4.2. Важнейшие социальные общности и группы.

Тема 4.3. Социальные нормы и конфликты.

Раздел 5. Политика как общественное явление.

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.

Тема 5.2. Участники политического процесса.

Тема 5.3. Политическая идеология и политическая культура.

Раздел 6. Право.

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 6.2. Отрасли российского права.

Тема 6.3. Основы конституционного права Российской Федерации.

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 09 География

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка). (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.

Содержание программы учебного предмета «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и Интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

1) личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи; выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критической оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

2) метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;

готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применение различных методов познания;

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

3) предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных, социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 09 География

Введение

Тема 1. Источники географической информации

Тема 2. Политическое устройство мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство

Тема 6. Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

География населения и хозяйства Северной Америки.

География населения и хозяйства Латинской Америки.

География населения и хозяйства Африки.

География населения и хозяйства Австралии и Океании.

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 10 Астрономия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413), приказа Минобрнауки России от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»; приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), а также с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия» и на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка)

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебного предмет «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественнонаучных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

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

4) **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

5) **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи,

формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

б) предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

В результате изучения астрономии обучающийся должен:

знать/понимать:

смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина,

созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид,

планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время,

внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое

излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная

величина;

смысл физического закона Хаббла;

основные этапы освоения космического пространства;

гипотезы происхождения Солнечной системы;
 основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;
 размеры Галактики, положение и период обращения Солнца
 относительно центра Галактики;

уметь:

приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации,
 использования методов

исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных
 излучений для получения

информации об объектах Вселенной, получения астрономической
 информации с помощью

космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной
 активности на Землю;

описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления
 солнечных и лунных

затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины
 возникновения приливов и отливов;

принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-
 химических характеристик звезд с

использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины,
 определяющие равновесие

звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов,
 красное смещение с

помощью эффекта Доплера;

характеризовать особенности методов познания астрономии, основные
 элементы и свойства

планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных
 размеров небесных тел,

возможные пути эволюции звезд различной массы;

находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе:
 Большая

Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион;
 самые яркие звезды, в том

числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

использовать компьютерные приложения для определения положения
 Солнца, Луны и звезд

на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

использовать приобретенные знания и умения в практической
 деятельности и повседневной

жизни для:

понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе
 которых лежат знания по

астрономии, отделение ее от лженаук;

оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете,
 научно-популярных статьях.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>52</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>35</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>17</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>17</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 10 Астрономия

Введение

Тема 1. История развития астрономии

Тема 2. Устройство Солнечной системы

Тема 3. Строение и эволюция Вселенной

III. 00 Профильные учебные предметы

Аннотация рабочей программы учебного предмета

УП. 01 Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего экономического профиля по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка)

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.

Содержание программы учебного предмета «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать

и изучать реальные процессы и явления.

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

• личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

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

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

• предметных:

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

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

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

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

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

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

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

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 259 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 173 часа;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	259
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	173
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	86
контрольные работы	16
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета

УП. 01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

Введение

Раздел 1. Алгебра.

Тема 1.1 Развитие понятия о числе.

Тема 1.2 Функции, их свойства и графики.

Тема 1.3 Степенная, показательная, логарифмическая функции.

Тема 1.4 Основы тригонометрии.

Раздел 2. Геометрия.

Тема 2.1 Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 2.2 Геометрические тела и поверхности вращения.

Тема 2.3 Измерения в геометрии.

Тема 2.4 Векторы и координаты.

Раздел 3. Начала математического анализа.

Тема 3.1 Производная и её приложения.

Тема 3.2 Первообразная и интеграл.

Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 4.1 Элементы комбинаторики.

Тема 4.2 Элементы теории вероятностей.

Тема 4.3 Элементы математической статистики.

Раздел 5. Повторение. Систематизация материала.

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Информатика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, примерной программой общеобразовательной учебного предмета «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы учебного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

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

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

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

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

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и

ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

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 ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

знать:

- 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;

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>150</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>100</i>
в том числе:	-
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>38</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>50</i>
в том числе:	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета УП. 02 Информатика

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Учебный предмет «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

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

• **метапредметных:**

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	41
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УП. 03 Химия

Введение

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Химия – наука о веществах

Тема 1.2. Строение атома

Тема 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Тема 1.4. Строение вещества

Тема 1.5. Полимеры

Тема 1.6. Дисперсные системы

Тема 1.7. Химические реакции

Тема 1.8. Растворы

Тема 1.9. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.10. Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Тема 1.12. Химия элементов

Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Предельные углеводороды

Тема 2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 2.4. Ацетиленовые углеводороды

Тема 2.5. Ароматические углеводороды

Тема 2.6. Природные источники углеводов

Тема 2.7. Гидроксильные соединения

Тема 2.8. Альдегиды и кетоны

Тема 2.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 2.10. Углеводы

Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Тема 2.13. Биологически активные соединения

Раздел 3. Химия в жизни общества

Тема 3.1. Химия в жизни общества

ДП. 00 Дополнительные, по выбору предметы

Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Технологии индивидуального проектирования

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка) (1 курс).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл, дополнительные, по выбору предметы

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы учебного предмета «Технология индивидуального проектирования» направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- **овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- **развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- **воспитание** уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;
- **формирование готовности и способности** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- виды проектов;
- основные требования к проектам;
- формы продуктов проектной деятельности;
- стадии осуществления метода проекта (представление темы проекта, формулирование темы проекта, планирование работы, осуществление проекта, представление проекта, оценка проекта);
- структурные элементы проектов;
- требования к оформлению проектной работы;
- основные этапы организации проектной деятельности (выбор темы, сбор информации, выбор проекта, работа над проектом, презентация проекта);
- понятия цели, объекта проектной деятельности и гипотезы исследования;
- основные источники информации для проектной деятельности;
- методики и способы анализа информации.
- В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:
- четко определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели, на протяжении всей проектной работы;
- подбирать и обрабатывать информацию, материалы (учащийся должен уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);
- анализировать (креативность и критическое мышление);
- составлять письменный отчет (учащийся должен уметь составлять план работы, презентовать четко информацию, оформлять сноски, иметь понятие о библиографии);
- формировать позитивное отношение к работе (учащийся должен проявлять инициативу, энтузиазм, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы).
- создавать необходимые условия для успешного выполнения проектов (формировать соответствующую библиотеку, медиатеку и т.д.).

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	30
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и защиты индивидуального проекта</i>	

2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Технология индивидуального проектирования

Введение

Раздел 1. Типы и виды проектов, формулировка темы проекта

Раздел 2. Выбор и формулирование темы

Тема 2.1 Цель, вид и состав проекта

Раздел 3. Этапы работы над проектом

Тема 3.1 Этапы работы

Раздел 4. Методы работы с источниками

Тема 4.1 Методы работы

Раздел 5. Правила оформления и защиты проекта

Тема 5.1 Правила оформления и защиты проекта

ОГСЭ.00 ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка)

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу базовой подготовки:

общими компетенциями (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

эффективность и качество.

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	10
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии

Введение

Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества

Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.

Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии

Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.

Раздел 2. История мировой философской мысли.

Тема 2.1. Философия Древнего Востока.

Тема 2.2. Развитие Античной философии

Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени

Тема 2.4. Немецкая классическая философия

Тема 2.5. Русская философия

Тема 2.6. Философия Новейшего времени

Раздел 3. Философское учение о бытии.

Тема 3.1. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства

Тема 3.2. Диалектика.

Тема 3.3. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

Раздел 4. Философское осмысление природы человека.

Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.

Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.

Тема 4.3. Познание как объект философского анализа

Раздел 5. Философское учение об обществе

Тема 5.1. Общество как саморазвивающаяся система

Тема 5.2. Проблема личности в философии

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочей программой учебной дисциплины является часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка)

1.2. Место учебной дисциплины в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу базовой подготовки:

общими компетенциями (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	10
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История

Введение. Россия и мир в новейшее время.

Раздел 1.

Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков

(XX-XXI вв.)

Тема 1.1. Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья

Тема 1.2. Миссия сверхдержав.

Тема 1.3. Международные отношения в конце XX – начале XXI веков.

Раздел 2. Россия и проблемы современности

Тема 2.1. Экономические и социальные реформы в России на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

Тема 2.2. Формирование нового политического режима.

Тема 2.3. Культурные и духовно - нравственные ориентиры России на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

Раздел 3. Глобальные проблемы современности.

Тема 3.1. Россия в глобальных процессах на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

Тема 3.2. Основные правовые и законодательные акты мирового сообщества в XX-XXI вв.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык (Английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

руководством, потребителями.

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>252</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>168</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>168</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>84</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский)

Введение

Раздел 1. Покупки

Тема 1.1. «В супермаркете» “At the supermarket”

Тема 1.2. «Продукты питания» “Food products”

Тема 1.3. «Покупки» “Shopping”

Раздел 2. В ресторане

Тема 2.1. «Приемы пищи» “Meals”

Тема 2.2. «Еда вне дома» “Eating out”

(предприятия общественного питания)

Тема 2.3. «В ресторане» «At the Restaurant»

Раздел 3. Еда в США и Великобритании

Тема 3.1. «Англоговорящие страны» “English speaking countries”

Тема 3.2. «Время» “Time”

Тема 3.3. «Американская кухня» “American Cuisine”

Тема 3.4. «Британская кухня» “British Cuisine”

Тема 3.5. «О вкусах не спорят» “Tastes differ”

Тема 3.6. «Традиции» «National Traditions»

Раздел 4. Русская кухня

Тема 4.1. «Традиции русской кухни» “ Russian meal traditions”

Тема 4.2. «Фирменные блюда русской кухни» “Specialties of Russian Cuisine”

Тема 4.2. «Фирменные блюда русской кухни» “Specialties of Russian Cuisine”

Тема 4.3. «В ресторане русской кухни» «At the Russian Style Restaurant»

Раздел 5. Кулинария

Тема 5.1. «Рецепты» “Receipts”

Тема 5.2. «Способы приготовления пищи» “Methods of cooking”

Тема 5.3. «Подготовка к торжеству» “Preparing for the party”

Тема 5.4. «Мое любимое блюдо» “My favorite dish”.

Раздел 6. Обслуживание

Тема 6.1. «Составление меню» “Menu planning”

Тема 6.2. «Оформление стола» “Setting the table”

Тема 6.3. «Подача вин в ресторане» “Serving wines at a restaurant”

Тема 6.4. «Добро пожаловать в наш ресторан» “Welcome to our restaurant”

Раздел 7. Моя профессия – повар

Тема 7.1. «Моя учеба и моя будущая профессия» “My study and profession”

Тема 7.2. «Безопасность питания» “Food safety”

Тема 7.3. «Как я выбрал эту специальность» “How I got into Cooking”

Тема 7.4. «В поисках работы» “Looking for a job”

Тема 7.5. «В отделе кадров» “At the personal department”

Раздел 8. Здоровая еда

Тема 8.1. «Еда для хорошего здоровья» “Eating for good Health”

Тема 8.2. «Как оставаться здоровым» “How to stay healthy”

Тема 8.3. «Вегетарианство» “Vegetarianism”

Тема 8.4. «Диета» “Diet”

Тема 8.5. «Как похудеть» “How to Lose Weight”

Раздел 9. Деловые контакты

Тема 9.1. «Деловая корреспонденция» “Business correspondence”

Тема 9.2. «Решение проблем» “Solving the problems”

Тема 9.3. «Открытие своего кафе» “Starting up a cafe”

Тема 9.4. «Работа с иноязычными текстами профессиональной направленности»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

руководством, потребителями.

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	168
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык (немецкий)

Введение

Раздел 1. Покупки

Тема 1.1. «В супермаркете»

Тема 1.2. «Продукты питания»

Тема 1.3. «Покупки»

Раздел 2. В ресторане

Тема 2.1. «Приемы пищи»

Тема 2.2. «Еда вне дома»

(предприятия общественного питания)

Тема 2.3. «В ресторане»

Раздел 3. Еда в Германии и Австрии

Тема 3.1. «Страны, говорящие на немецком языке»

Тема 3.2. «Время»

Тема 3.3. «Немецкая кухня»

Тема 3.4. «Кухня Австрии и Швейцарии»

Тема 3.5. «О вкусах не спорят»

Тема 3.6. «Традиции»

Раздел 4. Русская кухня

Тема 4.1. «Традиции русской кухни»

Тема 4.2. «Фирменные блюда русской кухни»

Тема 4.3. «В ресторане русской кухни»

Раздел 5. Кулинария

Тема 5.1. «Рецепты»

Тема 5.2. «Способы приготовления пищи»

Тема 5.3. «Подготовка к торжеству»

Тема 5.4. «Мое любимое блюдо»

Раздел 6. Обслуживание

Тема 6.1. «Составление меню»

Тема 6.3. «Подача вин в ресторане»

Тема 6.4. «Добро пожаловать в наш ресторан»

Раздел 7. Моя профессия – повар

Тема 7.1. «Моя учеба и моя будущая профессия»

Тема 7.2. «Безопасность питания»

Тема 7.3. «Как я выбрал эту специальность»

Тема 7.4. «В поисках работы»

Тема 7.5. «В отделе кадров»

Раздел 8. Здоровая еда

Тема 8.1. «Еда для хорошего здоровья»

Тема 8.2. «Как оставаться здоровым»

Тема 8.3. «Вегетарианство»

Тема 8.4. «Диета»

Тема 8.5. «Как похудеть»

Раздел 9. Деловые контакты

Тема 9.1. «Деловая корреспонденция»

Тема 9.2. «Решение проблем»

Тема 9.3. «Открытие своего кафе»

Тема 9.4. «Работа с иноязычными текстами профессиональной направленности»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- основы здорового образа жизни

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие компетенции:

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 168 часов.

1.5. Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины рассчитана на 3 курса обучения, при ежегодном повторении основных разделов.

Конкретное количество часов для каждого года обучения указано в прилагаемых календарно-тематических планах.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	336
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
в том числе:	
составление комплексов упражнений	12
самостоятельная работа над общей и специальной физической подготовкой, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др.	116
выполнение рефератов (по выбору):	12
<ul style="list-style-type: none"> - Диагноз и краткая характеристика заболевания студента. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие. - Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применения других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Рекомендуемые средства физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием дозировки). - Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов и т.п.). 	
Практическая самостоятельная работа с использованием дневника самоконтроля по оценке уровня физического развития	28
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура

Введение

Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

Раздел 2. Легкая атлетика Кроссовая подготовка

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из виса на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Раздел 4. Лыжная подготовка

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

Раздел 5. Волейбол

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

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

1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- уметь применять основные орфографические и пунктуационные правила русского языка на практике;
- различать стилевые разновидности языка, составлять тексты разных стилей и типов, находить в тексте образные средства языка;
- проводить фонетический, морфемный, морфологический, словообразовательный, лексический и синтаксический разборы;
- проводить комплексный анализ художественного текста;
- пользоваться словарями и справочниками русского языка и культуры речи

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- о значении языка как средстве межличностного общения, необходимого для выражения понятий, мыслей;
- различия между языком и речью;
- понятие культуры речи, нормы русского литературного языка и ее видов;
- основные правила орфографии и пунктуации, особенности разных стилей речи, наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
курсовая работа (проект)	-
практические занятия	24
в том числе:	
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи

Введение. Язык и речь

Раздел 1. Фонетика и орфоэпия

Тема 1.1. Фонетические единицы языка

Тема 1.2. Орфоэпические нормы

Тема 1.3. Варианты русского литературного произношения

Раздел 2. Лексика и фразеология

Тема 2.1. Слово, его лексическое значение

Тема 2.2. Лексические и фразеологические единицы русского языка

Тема 2.3. Изобразительно - выразительные возможности лексики и фразеологии

Раздел 3. Словообразование

Тема 3.1. Состав слова. Способы словообразования.

Раздел 4. Части речи

Тема 4.1. Самостоятельные и служебные части речи

Раздел 5. Синтаксис и пунктуация

Тема 5.1. Основные синтаксические единицы.

Тема 5.2. Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное предложения.

Тема 5.3. Бессоюзное сложное предложение.

Тема 5.4. Выразительные возможности русского синтаксиса

Раздел 6. Нормы русского правописания

Тема 6.1. Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм.

Тема 6.2. Принципы русской пунктуации.

Раздел 7. Текст. Стили речи

Тема 7.1. Текст и его структура

Тема 7.2. Публицистический стиль речи

Тема 7.3. Официально-деловой стиль речи. Особенности построения текстов разных стилей

ЕН.00 МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 01 Математика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативной части) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу предприятия общественного питания углубленной подготовки:

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам деятельности:

1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	8
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины
ЕН. 01 Математика

Введение

Тема 1. Аналитическая геометрия

Тема 2. Теория пределов

Тема 3. Дифференциальное исчисление

Тема 4. Элементы линейной алгебры

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативной части) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

– общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (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;

– профессиональными компетенциями (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.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	32
контрольные работы	10
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

Введение

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное использование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными
и радиоактивными веществами

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

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

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий,
загрязняющих окружающую среду

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 03 Химия

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу:

– **общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 236 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 158 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 78 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>236</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>158</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>32</i>
практические занятия	<i>42</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>78</i>
составление конспектов	<i>20</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 03 Химия

Введение

Раздел 1. Химия неорганических соединений

Тема 1.1. Теоретические основы химии

Тема 1.2. Свойства химических элементов и их соединений

Раздел 2. Химия органических соединений

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Электронное представление в органической химии

Тема 2.3. Основные классы органических соединений

Тема 2.4. Витамины

Тема 2.5. Пищевые кислоты

Тема 2.6. Ферменты

Тема 2.7. Лабораторные методы исследования органических соединений

Раздел 3. Основы химического анализа

Тема 3.1. Значение и методы химического анализа

Тема 3.2. Объёмный анализ

Тема 3.3. Метод нейтрализации

Тема 3.4. Редоксиметрия

Тема 3.5. Применение химического анализа

Раздел 4. Основы физической химии

Тема 4.1. Химическая термодинамика

Тема 4.2. Химическая кинетика и катализ

Тема 4.3. Электрохимия

Раздел 5. Химия гетерогенных дисперсных систем

Тема 5.1. Вода

Тема 5.2. Дисперсные системы. Получение дисперсных систем

Тема 5.3. Оптические и молекулярно – кинетические свойства коллоидных систем

Тема 5.4. Поверхностные явления

Тема 5.5. Коллоидные ПАВ

Тема 5.6. Устойчивость и коагуляция коллоидных систем

Тема 5.7. Растворы ВМС

Тема 5.8. Вязкость коллоидных систем и растворов ВМС

Тема 5.9. Грубодисперсные гетерогенные системы

Раздел 6. Химия пищевых объектов

Тема 6.1. Минеральные вещества

Тема 6.2. Пищевые и биологически активные добавки

Тема 6.3. Безопасность пищевых продуктов

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 04 Основы исследовательской деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания для решения конкретных задач;
- определять объект и предмет исследования, формулировать цель и задачи исследования, составлять план исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследования;
- приемы и способы поиска и накопления необходимой научной информации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о современном состоянии науки как социокультурном феномене и ее значении для жизнедеятельности человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

– общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-

практические занятия	20
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 04 Основы исследовательской деятельности

Введение

Тема 1.1 Исследования и их роль в практической деятельности человека

Тема 1.2 Основные методы и этапы исследовательского процесса

Тема 1.3 Поиск, накопление и обработка научной информации

Тема 1.4 Оформление результатов исследовательских работ и способы представления результатов исследовательской деятельности

II. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП. 00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 01 Инженерная графика

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу:

общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (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 профессионал

профессиональные компетенции (ПК)

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>104</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>52</i>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 Тематический план учебной дисциплины ОП. 01 Инженерная графика

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Раздел 1. Геометрическое черчение

- Тема 1.1 Основные сведения по оформлению чертежей
Тема 1.2 ПО KompasLT 3DV12
Тема 1.3 Основные правила нанесения размеров
Тема 1.4 Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей

Раздел 2. Проекционное черчение. Основы начертательной геометрии

- Тема 2.1 Аксонометрические проекции. Проекции плоских фигур
Тема 2.2 Взаимное пересечение поверхностей тел
Тема 2.3 Общие правила выполнения чертежей деталей в 3D виде
Тема 2.4 Проекция моделей.
Тема 2.5 Чертеж общего вида. Сборочный чертеж

Раздел 3. Машиностроительное черчение

- Тема 3.1 Основные положения

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 02 Техническая механика

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединения 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся **общими (ОК)** и **профессиональными (ПК)** компетенциями:

общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции (ОК):

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	28
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 02 Техническая механика

Раздел 1. Элементы статики

- Тема 1.1 Основные понятия и аксиомы статики
- Тема 1.2 Плоская система сходящихся сил
- Тема 1.3 Пара сил и моменты сил
- Тема 1.4 Система произвольно расположенных сил на плоскости
- Тема 1.5 Центр тяжести

Раздел 2 Основы кинематики

- Тема 2.1 Основные понятия. Кинематика точки.
- Тема 2.2 Кинематика твердого тела

Раздел 3. Основы динамики

- Тема 3.1 Основные понятия и аксиомы динамики. Метод кинетостатики для материальной точки. Трение
- Тема 3.2.. Работа и мощность

Раздел 4. Основы сопротивления материалов.

- Тема 4.1. Основные понятия
- Тема 4.2. Растяжение и сжатие.
- Тема 4.3.. Кручение
- Тема 4.4 Изгиб
- Тема 4.5. Устойчивых сжатых стержней

Раздел 5. Детали механизмов и машин

- Тема 5.1. Основные понятия и определения
- Тема 5.2. Соединения деталей
- Тема 5.3. Передатки поступательного, вращательного и прерывистого движения
- Тема 5.4. Зубчатые передачи
- Тема 5.5 Червячные передачи
- Тема 5.6 Передатки гибкой связи
- Тема 5.7 Валы, оси, подшипники скольжения и качения
- Тема 5.8 Муфты
- Тема 5.9 Цилиндрический и червячный редуктор

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 03 Электротехника и электронная техника

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов,
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Раздел 3. Аппаратура управления электроустановками.

Тема 3.1 Основы электропривода

Тема 3.2 Аппаратура управления и защиты

Раздел 4. Электрическое оборудование строительных площадок

Тема 4.1.. Электрооборудование сварочных установок

Тема 4.2.. Электрооборудование строительных кранов и подъемников

Тема 4.3. Электрифицированные ручные машины и электроинструменты

Раздел 5. Электроника и электронные приборы.

Тема 5.1.. Электрические сети и освещение строительных площадок

Тема 5.2.. Электрические сети и освещение строительных площадок

Тема 5.3. Расчет электроэнергии. Энергосберегающие технологии

Тема 5.4. Электробезопасность на строительной площадке

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа,
 самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	20
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины**ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Введение

Тема 1. Морфология микроорганизмов

Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы.

Тема 3. Влияния условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 4. Патогенные микроорганизмы.

Тема 5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Тема 6. Гигиена на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Правовые основы санитарии.

Тема 8. Пищевые заболевания микробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 05 Автоматизация технологических процессов

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 128 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

2.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 128 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 96 часов;
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>128</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>96</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>32</i>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 Тематический план учебной дисциплины ОП. 05 Автоматизация технологических процессов

Раздел 1 Технические процессы как объект автоматизи.

Тема 1.1 Основные понятия и определения автоматизации.

Раздел 2 Основы теории автоматического управления.

Тема 2.1 Общие принципы управления систем и их
классификация.

Раздел 3 Элементы автоматизи.

Тема 3.1 Первичные измерители преобразователи.

Тема 3.2 Вторичные измерительные приборы.

Тема 3.3 Исполнительные механизмы.

Тема 3.4. Реле

Тема 3.5 Автоматические регуляторы.

Раздел 4 Особенности построения систем управления технопроцессом.

Тема 4.10. Основные принципы построения плоскости АСР

Раздел 5 Проектирование систем автоматизи.

Тема 5.1 Общие сведения о графических условных обозначениях.

Тема 5.2 Функциональные схемы.

Тема 5.3 Автоматизация процессов хлебопекарного производства

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовая подготовка).

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

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

В результате изучения 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциям:

общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ОК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при

производстве кондитерских изделий.

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка студента 102 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 68 часов;
- самостоятельной работы студента 34 часа.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>34</i>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины

ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Раздел 1. Общие сведения о табличном процессоре Microsoft Excel.

- Тема 1.1. Основные правила работы с Microsoft Excel
- Тема 1.2. Расчёты и анализ данных. Создание диаграмм
- Тема 1.3. Анализ и прогноз в Microsoft Excel

Раздел 2. Общие сведения о текстовом процессоре Microsoft Word

- Тема 2,1. Основные правила работы с Microsoft Word
- Тема 2,2. Работа с таблицами средствами Microsoft Word
- Тема 2,3. Работа с графикой. Подготовка крупных документов
Microsoft Word

Раздел 3. Использование деловой графики и мультимедиа

- Тема 3.1. Создание деловой графики и мультимедиа
средствами Power Point

Раздел 4. Обзор средств электронных коммуникаций.

- Тема 4.1 Компьютерные сети
- Тема 4.2 Internet и справочно-правовые программы

Антивирусные средства защиты. Средства и методы защиты информации.
Антивирусные программы.

Утилиты.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 07 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с 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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;

профессиональные компетенции (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.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 07 Метрология и стандартизация

Раздел 1. Стандартизация.

Тема 1.1. Основные понятия и определения в области стандартизации и управления качеством.

Тема 1.2. Основные методы стандартизации.

Тема 1.3. Виды стандартов ИСО/МЭК.

Тема 1.4. Виды стандартов РФ.

Тема 1.5. Уровни стандартизации.

Тема 1.6. Государственная система стандартизации.

Тема 1.7. Знак соответствия государственным стандартам.

Тема 1.8. Порядок разработки стандарта.

Тема 1.9. Системы стандартов обеспечения качества продукции.

Тема 1.10. Технические регламенты.

Раздел 2. Метрология.

Тема 2.1. Общие сведения о метрологии

Тема 2.2. Качество измерений и способы его достижения.

Тема 2.3. Средства, методы и погрешность измерения

Тема 2.4. Метрологическое обеспечение.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа,

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	26
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ.

Раздел 2. Основы гражданского права

Раздел 3. Основы трудового права.

Раздел 4. Административное право.

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 212 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов, самостоятельной работы обучающегося 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	212
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	72
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

- Тема 1. Базовые понятия маркетинга
- Тема 2. Корпоративные и маркетинговые стратегии
- Тема 3. Маркетинговая среда
- Тема 4. Поведение потребителей
- Тема 5. Сегментирование рынка и позиционирование
- Тема 6. Управление товаром
- Тема 7. Управление продвижением
- Тема 8. Маркетинг услуг
- Тема 9. Маркетинговые исследования
- Тема 10. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности
- Тема 11. Функции менеджмента
- Тема 12. Стили в управлении
- Тема 13. Коммуникации в управлении
- Тема 14. Деловое общение
- Тема 15. Главные вопросы экономики
- Тема 16. Типы экономических систем
- Тема 17. Доходы и расходы семьи
- Тема 18. Рыночные механизмы. Рыночное равновесие.
- Тема 19. Экономика фирмы: цели, организационные формы.
- Тема 20. Фирма и конкуренция.
- Тема 21. Труд. Рынок труда. Заработная плата.
- Тема 22. Безработица.
- Тема 23. Понятие денег и их роль в экономике.
- Тема 24. Банковская система. Финансовые инструменты.
- Тема 25. Инфляция и ее социальные последствия.
- Тема 26. Роль государства в экономике. Общественные блага.
- Тема 27. Налоги. Система функционирования налоговых органов.
- Тема 28. Государственный бюджет. Государственный долг.
- Тема 29. Понятие ВВП. Экономический рост.
- Тема 30. Международная торговля.
- Тема 31. Валюта. Обменные курсы валют.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 10 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- 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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	16
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 10 Охрана труда

Введение

Тема 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии

Тема 2. Техника безопасности

Тема 3. Производственная санитария

Тема 4. Пожарная безопасность

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 11 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (базовый уровень).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	48
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины

ОП. 12 Безопасность жизнедеятельности

(с делением на подгруппы: юноши-Основы военной службы, девушки-Основы медицинских знаний)

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

Тема 1.1. Человек и среда обитания.

Тема 1.2. Производственный микроклимат.

Тема 1.3. Безопасность технических систем.

Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Основы военной службы (юноши)

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 2.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

Основы медицинских знаний (девушки)

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

Раздел 3. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи

Тема 3.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 12 Этика и психология профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативной части) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;
- следовать этическим правилам, нормам и принципам в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие и функции психики;
- общие понятия о психических процессах и состояниях;
- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- особенности делового общения;
- психологию коллектива и руководства;
- причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного делового этикета.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технику-технологу хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (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;

– профессиональными компетенциями (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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>30</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>27</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план учебной дисциплины

ОП. 12 Этика и психология профессиональной деятельности

Введение

Раздел I. Психология в профессиональной деятельности

Тема 1. Психология познавательных процессов

Тема 2. Психология личности

Тема 3. Психология общения

Тема 4. Психология малой группы

Тема 5. Межличностное взаимодействие в деловом общении: принципы ведения партнерской беседы

Тема 6. Психология конфликта

Тема 7. Психология труда

Тема 8. Методы саморегуляции

Раздел II. Этика профессиональной деятельности

Тема 9. Этика. Профессиональная этика и создание собственного имиджа

ПМ. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- оформлять производственную технологическую документацию при 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, хранение и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 550 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 406 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов

(в том числе, практических/лабораторных занятий – 130 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 130 часов;

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приемка, хранения и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Раздел ПМ 1 Осуществление приемки, хранения и подготовки сырья к переработке

МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья

Тема 1.1. Общая характеристика муки хлебопекарной. Основы производства муки.

Тема 1.2. Организация контроля качества сырья на предприятии. Общие методы контроля.

Тема 1.3. Контроль качества муки на соответствие требованиям ГОСТ.

Тема 1.4. Хлебопекарные свойства муки. Методы определения.

Тема 1.5. Дрожжи хлебопекарные. Вода. Соль поваренная пищевая.

Характеристика. Показатели качества.

Тема 1.6. Характеристика дополнительного сырья. Требования к качеству

Тема 1.7. Приемка сырья

Тема 1.8. Хранение сырья

Тема 1.9. Подготовка сырья к переработке

Тема 1.10. Характеристика новых видов сырьевых ресурсов при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

3.2. Тематический план производственной практики ПП. 01 (по профилю специальности)

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Приемка и контроль качества сырья	48
2	Контроль соблюдения правил и условий хранения основного и дополнительного сырья	48
3	Подготовка сырья к производству	48

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.01	Правила хранения и подготовки сырья к переработке	
МДК.01.01.	Технология хранения и подготовки сырья	Дифференцированный зачет Экзамен
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 01		

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.

ПК 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

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

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных

- участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
 - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
 - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
 - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
 - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
 - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 844 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 592 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов;

(в том числе, практических/лабораторных занятий – 154 часа);

самостоятельной работы обучающегося – 202 часов;

производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

**Раздел 1 ПМ 02 Осуществление технологии производства хлеба
хлебобулочных изделий**

МДК 01.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 1.1. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях.

Тема 1.2. Приготовление теста.

Тема 1.3. Способы приготовления пшеничного теста.

Тема 1.4. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Тема 1.5. Разделка теста.

Тема 1.6. Выпечка хлебобулочных изделий.

Тема 1.7. Хранение готовых изделий.

Тема 1.8. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.

Тема 1.9. Дефекты и болезни хлеба.

Тема 1.10. Выход хлебобулочных изделий.

Тема 1.11. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий.

Тема 1.12. Разработка новых рецептов хлебобулочных изделий.

Тема 1.13. Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Курсовая работа.

Тема 1.14. Производство хлебобулочных изделий по передовым инновационным технологиям. Передовое технологическое и холодильное оборудование.

Тема 1.15. Экологическая безопасность хлебопекарных предприятий.

3.2. Тематический план производственной практики ПП.02 (по профилю специальности)

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Выполнение работ в тесторазделочном отделении	84
2	Выполнение работ на участке выпечки хлебобулочных изделий	84
3	Выполнение работ на участке хранения изделий	84

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет Экзамен
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 02		

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 Производство кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

П.К.3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий

П.К.3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий

П.К.3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий

П.К.3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых изделий;
- ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведение 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 способы формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству 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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 618 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 510 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 340 часов;
(в том числе, практических/лабораторных занятий – 152 часа);
- самостоятельной работы студента - 170 часов;
- производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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
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 эффективность и качество
ОК 3	принимать решение 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, результат выполнения заданий
ОК 8	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. ПМ 03. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий

МДК 03.01 Технология Производства Сахаристых Кондитерских Изделий

Тема 1.1 Сырье для производства сахаристых кондитерских изделий

Тема 1.2 Кондитерские предприятия, ассортимент изделий

Тема 1.3 Технология производства карамели

Тема 1.4 Технология производства шоколада.

Тема 1.5 Технология производства конфет и ириса

Тема 1.6. Технология производства пастилы и мармелада

Тема 1.7. Технология производства драже

Тема 1.8. Технология производства халвы

Тема 1.9. Новый ассортимент и новые технологии производства сахарных кондитерских изделий

Тема 1.10 Контроль качества сахаристых кондитерских изделий.

Раздел 2. ПМ 03.02 Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий

МДК 03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Ассортимент мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Новые виды сырья для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 1.3. Приготовление теста

Тема 1.4 Технология производства печенья

Тема 1.5 Технология производства пряничных изделий

Тема 1.6 Технология производства вафель

Тема 1.7. Технология производства бисквитных рулетов

Тема 1.8. Технология приготовления кексов и ромовых баба.

Тема 1.9. Технология производства пирожных и тортов.**Раздел 3.**

ПМ 03. Организация технологического процесса производства восточных сладостей

МДК 03.03. Технология производства восточных сладостей

Тема 1.1. Характеристика восточных сладостей.

Тема 1.2. Технология производства восточных сладостей типа карамели и орехов.

Тема 1.3. Технология производства восточных сладостей типа мягких конфет.

Тема 1.4. Технология производства мучных восточных сладостей.

Тема 1.5. Новые виды восточных сладостей.

Тема 1.6. Контроль производства и качества готовых изделий.

3.2 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Сырье при производстве кондитерских изделий	24
2	Ведение технологического процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий	60
3	Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий	42
4	Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	18

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.03	Производство кондитерских изделий	
МДК.03.01.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Экзамен
МДК.03.02.	Технология производства мучных кондитерских изделий	Экзамен
МДК.03.03.	Технология производства восточных сладостей	Экзамен
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 03		

Аннотация рабочей программы ПМ. 04 Производство макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство макаронных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- назначение стабилизации 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;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 384 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 312 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;

(в том числе, практических/лабораторных занятий – 104 часа);

самостоятельной работы обучающегося – 104 часа;

учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Производство макаронных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

МДК 04.01.Технология производства макаронных изделий

Раздел 1 Сырьё макаронного производства

Тема 1.1. Основное сырьё макаронного производства.

Тема 1.2. Дополнительное сырьё макаронного производства.

Раздел 2 Технология и организация производства макаронных изделий

Тема 2.1.Классификация и ассортимент макаронных изделий.

Тема 2.2. Технологические схемы производства макаронных изделий.

Тема 2.3. Подготовка сырья к производству.

Тема 2.4. Приготовление макаронного теста.

Тема 2.5.Прессование макаронного теста.

Тема 2.6. Разделка сырых изделий.

Тема 2.7.Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.

Тема 2.8. Упаковка и хранение макаронных изделий.

Тема 2.9. Требования к качеству макаронных изделий. Нормирование расхода сырья.

Тема 2.10. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Раздел 3 Оборудование макаронного производства

Тема 3.1. Оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий.

Тема 3.2. Оборудование для резки макаронных изделий.

Тема 3.3. Оборудование для сушки макаронных изделий.

Тема 3.4. Накопители-стабилизаторы макаронных изделий.

Тема 3.5. Оборудование для фасовки и упаковки макаронных изделий

Тема 3.6. Автоматические линии для производства макаронных изделий.

Тема 3.7. Оборудование предприятий малой мощности.

Тема 3.8. Основы проектирования макаронных предприятий. Подбор основного технологического оборудования.

3.2. Тематический план учебной практики УП. 04

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;	18
2	Ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;	18
3	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;	18
4	Оформление производственной и технологической документации	18

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.04	Производство макаронных изделий	
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	Дифференцированный зачет Экзамен
УП.04.	Учебная практика	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 04		

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся 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 таблицу 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 таблицы учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –298 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 226 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –150 часов;

(в том числе, практических/лабораторных занятий – 66 часов);

самостоятельной работы студента –76 часов;

учебной практики –72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации

МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Организация управления структурным подразделением на предприятии.

Тема 1.2. Выход готовых изделий.

Тема 1.3. Контроль и первичный учет производства.

Тема 1.4. Трудовые ресурсы предприятия.

Тема 1.5. Организация, нормирование и оплата труда.

Тема 1.6. Производственная программа хлебопекарных предприятий.

Тема 1.7. Издержки производства и реализации продукции.

Тема 1.8. Прибыль и рентабельность.

Тема 1.9. Ценообразование на предприятии.

3.2. Тематический план учебной практики УП. 05

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	Организация производства и труда производственного подразделения.	
1	Ведение табеля учета рабочего времени.	18
2	Расчет фонда оплаты труда.	18
3	Расчет объема товарной и реализованной продукции.	18
4	Определение полной себестоимости выпускаемой продукции. Расчет прибыли и рентабельности продукции.	18

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	
МДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет
УП.05	Учебная практика	Дифференцированный Зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 05		

Аннотация рабочей программы ПМ. 06 Выполнение работ по профессии Пекарь

1.1 Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 6.1 Определять готовность полуфабриката к выпечке
- ПК 6.2 Контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- ПК 6.3 Обеспечивать эксплуатацию хлебопекарного оборудования
- ПК 6.4 Определять готовность хлебобулочных изделий

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных изделий массового спроса;
- разделки теста, регулировки массы тестовой заготовки;
- выпечки изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- оценивать качество готовых изделий;
- вести процесс хлебопечения;
- определять качество выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

знать:

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- правила поведения бракеража;
- инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию и устройство хлебопекарных печей
- режимы и правила выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- параметры температурного и парового режима выпечки и способы его регулирования

- принцип и правила безопасной эксплуатации печей
- правила обработки тестовых заготовок перед выпечкой
- методы определения готовности расстойки и готовности готовых изделий
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном и кондитерском производстве

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 262 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 36 часов;

(в том числе, практических/лабораторных занятий – 18 часов);

самостоятельной работы студента – 10 часов;

учебной практики – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Пекарь», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Определять готовность полуфабриката к выпечке
ПК 6.2	Контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 6.3	Обеспечивать эксплуатацию хлебопекарного оборудования
ПК 6.4	Определять готовность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

МДК 06.01 Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных изделий

Раздел 1. Организация технологического процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Организация рабочих мест в пекарном отделении

Тема 1.2 Обеспечение эксплуатации технологического оборудования

Тема 1.3 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке

Тема 1.4 Организация и осуществление подготовки тестовых заготовок к выпечке

Тема 1.5 Режимы выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 1.6 Осуществление процесса выпечки

3.2. Тематический план учебной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций.	12
2	Регулирование режимов выпечки изделий..	12
3	Укладка тестовых заготовок в формы и на листы.	12
4	Определение готовности изделий к выпечке.	12

5	Приготовление и выпечка пшеничных сортов хлеба.	30
6	Приготовление и выпечка ржаных, ржано-пшеничных сортов хлеба.	30
7	Приготовление и выпечка булочных изделий.	30
8	Приготовление и выпечка сдобных булочных изделий.	30
9	Контроль выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	12
10	Приготовление и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста	30
11	Оценка качества готовых изделий.	6

3.3. Промежуточная аттестация

ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь	
МДК.06.01.	Технология процесса выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет
УП.06	Учебная практика	Зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 06		

Аннотация
программы преддипломной практики
для специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы:

Программа преддипломной практики (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

2. Цели и задачи программы практики - требования к результатам освоения программы: формирование практического опыта, применение умений и знаний в практической деятельности, а также проверка готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности и сбор материала для выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- углубление и систематизация профессиональных компетенций, полученных при изучении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, определяющих профиль специальности: ПМ. 01 Правила хранения и подготовки сырья к переработке, ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ. 03 Производство кондитерских изделий, ПМ. 04 Производство макаронных изделий, ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения, ПМ. 06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», ОП. 01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП. 05 Автоматизация технологических процессов, ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07 Метрология и стандартизация, ОП.10 Охрана труда и др.;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста, дублирование должностей специалистов;
- развитие профессионального мышления;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

В соответствии с Федеральными государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных

изделий бюджет времени на преддипломную практику определен в объеме – 4 недели (144 часов).

В результате прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка следующих **профессиональных и общих компетенций:**

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.

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.

ПК 6.1. Определять готовность полуфабриката к выпечке.

ПК 6.2. Контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

ПК 6.3. Обеспечивать эксплуатацию хлебопекарного оборудования.

ПК 6.4. Определять готовность хлебобулочных изделий.

общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (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.

3. Общее количество часов на освоение программы преддипломной практики модуля: 144 часа

В программе представлены:

- цели преддипломной практики;
- задачи преддипломной практики;
- место преддипломной практики в структуре ППССЗ;

- место и проведение преддипломной практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики;
- структура и содержание преддипломной практики;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики:
- материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Содержание программы полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

4. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет