

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 02.01 Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля МДК 02.01 «Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий» входит в профессиональный учебный цикл.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций, а также личностных результатов.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

иметь практический опыт:

-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

-вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

-рассчитывать производственные рецептуры; -

определять расход сырья;

-рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

-рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

-рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

-подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

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

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

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

-основные методы органолептических и физико-химических испытаний; -

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 - *Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.*

ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 94 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

из них: лекции – 32 ч, практические – 32 ч;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Аннотация рабочей программы дисциплины

МДК 02.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля **МДК 02.02 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»** входит в профессиональный учебный цикл.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций, а также личностных результатов.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения

дисциплины:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой

продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

- понятие «унифицированные рецептуры»;

- назначение, сущность и режимы операций разделки; -

- требования к соблюдению массы штучных изделий;

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

- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; -виды технологических потерь и затрат на производстве;

- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

- понятие «выход хлеба»;

- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

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

- правила безопасной эксплуатации оборудования;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 640 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 304 часа;

из них: лекции – 136 ч, практические – 168 ч;

самостоятельной работы обучающегося 114 часов;

учебная практика – 72ч;

производственная практика – 144ч;

промежуточная аттестация – 6 ч.

МДК 03.01. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий

1. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения МДК 03.01 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно-измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения МДК обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

МДК 03.01. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий входит

в профессиональный цикл, включенный в учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий.

Раздел 2. Оборудование завертывания и упаковывания кондитерских изделий

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **106** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96** часов;
самостоятельной работы обучающегося **10** часов
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет.

МДК 03.02. Технология производства кондитерских изделий

1. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения МДК 03.02 Технология производства кондитерских изделий обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения МДК обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

МДК 03.02. Технология производства кондитерских изделий входит в профессиональный цикл, включенный в учебный план подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3.Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология производства шоколада и шоколадных полуфабрикатов.

Раздел 2. Технология производства сахаристых кондитерских изделий.

Раздел 3. Технология производства мучных кондитерских изделий.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **161** час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;
самостоятельной работы обучающегося **41** часа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 06.01 Выполнение работ по рабочей профессии пекаря

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа профессионального модуля МДК 06.01 Выполнение работ по рабочей профессии пекаря входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых проб, растворов заданной концентрации, реактивов, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки

реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- химических и физико-химических анализов;
- органолептических исследований;
- расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- разрабатывать и адаптировать ассортимент, рецептуры хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, сезона, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и расходных материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- осуществлять контроль качества сырья и полуфабрикатов, готовых изделий, контролировать технологический процесс, пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;
- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;
- представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, осуществлять химический и физико-химический анализ; производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии на производстве;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий различного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- основные показатели качества и общие методы теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организацию работ в производственных лабораториях;
- требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и виды;
- назначение и устройство лабораторного оборудования;
- способы приготовления растворов и методы их расчетов;
- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований;
- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- требования охраны труда в химической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- документооборот при проведении лабораторных исследований;
- назначение, виды, способы и техника выполнения проб отбора назначение;
- классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами;
- методы расчета результатов проведения лабораторного анализа;
- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа; требования охраны труда в химической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся профессиональных компетенций:

ПК 1.1. - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

1.3. Содержание дисциплины

Тема 1.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Тема 2. Разделка теста

Тема 3. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 4. Дефекты и болезни хлеба

Тема 5. Хранение и транспортирование готовых изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 81 час;
самостоятельной работы обучающегося - 15 часов.

Квалификационный экзамен – 8 семестр.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК.04.01 Технологическое оборудование для производства макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина Технологическое оборудование для производства макаронных изделий является дисциплиной профессионального цикла включенных в учебный план.

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

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

- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; кондитерских и макаронных изделий
- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями НТД, требованиями охраны труда и техники безопасности;
- определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
 - показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
 - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
 - основы технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
 - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий
 - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
 - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
 - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;
 - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях;
 - методика расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-1.1, ПК-2.1, ПК-2.2

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Квалификационный экзамен – 7 семестр.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК.04.02 Технология производства макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина Технология производства макаронных изделий является дисциплиной профессионального цикла включенных в учебный план.

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

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

- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий
- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями НТД, требованиями охраны труда и техники безопасности;
- определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
 - показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
 - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
 - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
 - основы технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
 - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий
 - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
 - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
 - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;
 - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях;
 - методика расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности

и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 134 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Квалификационный экзамен – 7 семестр.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО. 01 «Русский язык»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Русский язык» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «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.

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;
- совершенствовать коммуникативные способности;
- развивать готовность к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству.

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

- связь языка и истории; культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

4. Содержание дисциплины

1. Введение.

Тема 1.1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 1.2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 1.3. Лексикология и фразеология

Тема 1.4. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 1.5. Морфология и орфография

Тема 1.6. Синтаксис и пунктуация

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО. 02 «Литература»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины:

- формирование ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно - нравственным развитием личности;
- знание содержания произведений, основных теоретико-литературных понятий и историко-биографических сведений;
- овладение умениями анализировать и интерпретировать художественный текст, соотносить его с культурным, национальным, историческим контекстом;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, устной и письменной речи;
- воспитание духовно развитой личности, обладающей гуманистическим мировоззрением, национальным самосознанием, чувством патриотизма.

Задачи изучения дисциплины:

- чтение и изучение произведений отечественной и зарубежной литературы;
- развитие умения сопоставлять произведения русской и мировой литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств;
- формирование умений ведения исследовательской деятельности, оформления и представления её результатов;
- развитие навыков грамотного и свободного владения литературной речью;
- развитие специальных художественно-творческих способностей, творческого образного восприятия, эстетического чувства, навыков аналитического мышления, необходимых будущему специалисту во всех сферах профессиональной и общественной жизни;

- воспитание эмоциональной и интеллектуальной отзывчивости и рефлексии при восприятии художественного произведения.

В результате изучения ОУД.02 «Литература» обучающийся должен **знать:**

- Содержание изученных литературных произведений
- Основные факты жизни, этапы творчества писателей – классиков XIX-XXI веков
- Основные закономерности историко – литературного процесса; сведения об отдельных периодах его развития; черты литературных направлений и течений; основные теоретико – литературные понятия.

Уметь:

- Воспроизводить содержание литературного произведения, интерпретировать и анализировать его, соотносить с фактами общественной жизни, историей, культурой периода.
- Определять жанровую специфику произведения, выявлять авторскую позицию, аргументировать своё отношение к прочитанному тексту.
- Готовить учебно – исследовательские материалы.
- Выразительно читать, в том числе наизусть, изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения.

4. Содержание дисциплины

1. Введение.
2. Русская литература XIX века
3. Русская литература XX века
4. Русское литературное зарубежье 1920 – 1990-х годов (три волны эмиграции)
5. Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часа, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) 92 часов;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО. 04 «История»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «История» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- формирование 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;
- воспитание готовности к служению Отечеству, его защите;
- развитие 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;

- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- овладение умениями 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;
- формирование умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- формирование готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- овладение умениями 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;
- формирование умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии

4. Содержание дисциплины

1. Введение.

Тема 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Тема 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках

Тема 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи

Тема 8. Становление индустриальной цивилизации

Тема 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 10. Российская империя в XIX веке

- Тема 11. От Новой истории к Новейшей
- Тема 12. Межвоенный период (1918-1939)
- Тема 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
- Тема 14. Соревнование социальных систем. Современный мир
- Тема 15. Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов
- Тема 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 71 час, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 64 часа;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 7 часов.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 « ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла и направлена на формирования общекультурных компетенций.

ОК- 4 эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК- 8 использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания подготовленности.

Код ОК	Умения	Знания
ОК- 4	- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК- 8	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения.

4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной деятельности

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.2. Физическая культура личности, как аспект общей культуры человека

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.2. Футбол

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.3. Основы здорового образа жизни

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.3. Настольный теннис

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.4. Основы методик самостоятельных занятий физическими упражнениями

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.4. Баскетбол

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.5. Волейбол

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.6. Гимнастика

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.7. Ручной мяч

Раздел 3. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Раздел 4. Учебно-методические занятия.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186(186) часов., в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) –
166(10) часов;**

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 20(176) часов.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО.06 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательного модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

иметь практический опыт:

- организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применения первичных средств 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;
- владения способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказания первой помощи пострадавшим.

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- 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:

- 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;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4 Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 1.1 Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2 Влияние неблагоприятной окружающей среды и вредных привычек на здоровье человека

Тема 1.3 Правила и безопасность дорожного движения.

Тема 1.4. Современные молодежные хобби

Раздел 2 Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.

Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.3 Гражданская оборона

Тема 2.4 Современные средства поражения и их поражающие факторы

Тема 2.5 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.6 Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации

Раздел 3 Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1 История создания вооруженных сил России

Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.3. Воинская обязанность

Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.

Тема 3.5. Прохождение военной службы по призыву, контракту, альтернативная служба

Тема 3.6 Воинская дисциплина и ответственность

Тема 3.7 Боевые традиции и ритуалы Вооруженных Сил России

Тема 3.8 Военно-профессиональная деятельность

Тема 3.9 Элементы начальной военной подготовки

Раздел 4 Основы медицинских знаний.

Тема 4.1. Первая помощь при ранениях

Тема 4.2 Первая помощь при кровотечениях

Тема 4.3 Первая помощь при обморожениях, ожогах и отравлениях

Тема 4.4. Первая помощь при отсутствии сознания

Тема 4.5 Основные инфекционные заболевания

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) 46 часов;

теоретические занятия 23 часа:

практические занятия 23 часа;

внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося -

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 «Астрономия»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 равновесия 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 Большую Медведицу, Малую Медведицу, Волопас, Лебедь, Кассиопею, Орион; самые яркие звезды, в том числе Полярную звезда, Арктур, Вега, Капеллу, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время сток для данного населённого пункта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для понимания взаимосвязи астрономии и с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

– для оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научнопопулярных статьях.

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

– смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояние и соединение планет, комета, астероид, метеор, метеорит, 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;

4 Содержание дисциплины

1. Введение

2. История развития астрономии

3. Устройство солнечной системы

4. Строение и эволюция вселенной

5 Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося (обязательной учебных занятий) - 46 часов;

6 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО.09 «Родной язык»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Родной (русский) язык» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной (русский) язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- 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;
- 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;

- 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 о системе стилей языка художественной литературы.

4 Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося (обязательной учебных занятий) - 46 часов; теоретические занятия – 23 ч., практические занятия - 23ч.

5 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НО.10 «Обществознание»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Обществознание» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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;

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.

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.

4. Содержание дисциплины

1. Введение.

Раздел 1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система

Раздел 3. Социальные отношения

Раздел 4. Экономика

Раздел 5. Политика

Раздел 6. Право

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 69 часов, в том числе лекционных занятий – 46 часов, практических занятий – 23 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОО.01 «Математика»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

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

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

личностных:

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

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

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

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

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать

поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

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

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

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Алгебра

Тема 1.1 Развитие понятия о числе

Тема 1.2. Корни, степени, логарифмы

Раздел 2. Основы тригонометрии

Тема 2.1. Основные понятия

Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества

Тема 2.3. Преобразование простейших тригонометрических выражений

Тема 2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства.

Раздел 3. Функции, их свойства и графики

Тема 3.1. Функции.

Тема 3.2. Свойства функции

Раздел 4. Начала математического анализа

Тема 4.1 Последовательности

Тема 4.2. Производная

Тема 4.3. Первообразная, интеграл.

Раздел 5. Уравнения и неравенства.

Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений

Тема 5.2. Неравенства

Раздел 6. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.

Тема 6.1. Элементы комбинаторики.

Тема 6.2. Элементы теории вероятностей.

Тема 6.3. Элементы математической статистики.

Раздел 7. Геометрия.

Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.2. Многогранники.

Тема 7.3. Тела и поверхности вращения

Тема 7.4. Измерения в геометрии.

Тема 7.5. Координаты и векторы.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины максимальной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, в том числе: аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) - 156 часов; внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - 50 час.

6. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОО.02 «Информатика»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информатика» - входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины :
максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) - 69 часов;

- внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2. Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2. Профессиональная информационная деятельность человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации.

Тема 2.2. Информационные процессы: обработка информации

Тема 2.3. Информационные процессы: хранение, поиск, передача информации

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1. Архитектура

Тема 3.2. Компьютерные сети

Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита

информации

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных

Тема 4.1. Информационные системы

Тема 4.2. Издательские системы

Тема 4.3. Динамические (электронные) таблицы

Тема 4.4. Базы данных

Тема 4.5. Компьютерная графика

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1. Поиск и передача информации с помощью компьютера

Тема 5.2. Сетевое программное обеспечение и информационные системы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «Инженерная графика»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Инженерная графика» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения 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;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем;
- 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;

- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

4 Содержание дисциплины

1. Введение
2. Геометрическое черчение
3. Проекционное черчение, основы начертательной геометрии
4. Техническое рисование и элементы технического конструирования
5. Машиностроительное черчение

5 Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 136 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов

6 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.2 «Техническая механика»

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническая механика» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа общепрофессионального модуля ОП.2 Техническая механика, входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов

промежуточная аттестация:

в форме квалификационного экзамена – 6 часов. Консультация 2 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.03 Электротехника и электронная техника входит в профессиональный цикл ОПОП.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических схем;
- собирать электрические схемы;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- проводить сращивание, спайку и изоляцию проводов и контролировать качество выполняемых работ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники;
- типы электрических схем;
- правила графического изображения элементов электрических схем;
- методы расчета электрических цепей;
- основные элементы электрических сетей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электроизмерительных приборов, электрических машин, аппаратуры управления и защиты;
- схемы электроснабжения;
- основные правила эксплуатации электрооборудования;
- способы экономии электроэнергии;
- основные электротехнические материалы;
- правила сращивания, спайки и изоляции проводов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

4 Содержание дисциплины

Раздел 1 Электротехника

Введение

Тема 1.1 Электрическое поле

Тема 1.2 Электрические цепи постоянного тока

Тема 1.3 Электромагнетизм.

Тема 1.4 Электрические измерения.

Тема 1.5 Однофазные электрические цепи переменного тока.

Тема 1.6. Трехфазные электрические цепи.

Тема 1.7. Трансформаторы

Тема 1.8. Электрические машины переменного тока

Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока.

Тема 1.10. Основы электропривода

Тема 1.11. Аппаратура управления и защиты. Электрические и магнитные элементы автоматики

Тема 1.12 Источники, передача и распределение электрической энергии

Электробезопасность

5 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий)

- 64 часа;

внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося – 6 часов.

6 Форма промежуточной аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения общей компетенции:

ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов

среднего звена. Дисциплина «**Автоматизация технологических процессов**» входит в профессиональный цикл специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения дисциплины

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

иметь практический опыт:

- освоение знаний о своей будущей профессии; наиболее важных открытиях в области естественных наук, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

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

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 «**Автоматизация технологических процессов**» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;

- убежденность в возможности и необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважение к творцам науки и техники,

отношение к науке как элементу общечеловеческой культуры;

- самостоятельность в приобретении новых знаний и практических умений;

- готовность к выбору жизненного пути в соответствии с собственными интересами и возможностями;

- мотивация к дальнейшей образовательной деятельности;

- формирование ценностных отношений друг к другу, учителю, авторам открытий и изобретений, результатам обучения.

метапредметных:

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, постановки целей, планирования, самоконтроля и оценки результатов своей деятельности, умениями предвидеть возможные результаты своих действий;

- понимание различий между фактами и гипотезами, теоретическими моделями и реальными объектами, овладение умениями по выдвижению гипотез для объяснения известных фактов и экспериментальной проверке этих гипотез, использованию теоретических моделей для описания процессов или явлений;

- формирование умений воспринимать, перерабатывать и предъявлять информацию в словесной, образной, символической формах, анализировать и перерабатывать полученную информацию в соответствии с поставленными задачами, выделять основное содержание прочитанного текста, находить в нем ответы на поставленные вопросы и излагать его смысл;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие монологической и диалогической речи, умения выражать свои мысли и способности выслушивать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- освоение приемов действий в нестандартных ситуациях, овладение эвристическими методами решения проблем;

- формирование умений работать в группе с выполнением различных социальных ролей, представлять и отстаивать свои взгляды и убеждения, вести дискуссию.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте будущей профессиональной деятельности и рабочего места техника-электрика;

- владение поиском и использованием информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

4 Содержание дисциплины

Тема 1.1.

Датчики и Усилители

Тема 1. 2.

Аппараты управления и защиты

Раздел 2.

Автоматика

Тема 2.1.

Механизмы автоматике

Тема 2.2.

Автоматические регуляторы

5 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 79 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

6 Форма промежуточной аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является частью основной ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина ОП.06 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» входит в общий профессиональный цикл специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 (ЭВМ) и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часа;
самостоятельной работы обучающегося 15 часа, промежуточная аттестация 6 часов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Системы автоматизации профессиональной деятельности

Тема 1.1.

Понятие и сущность информационных систем и технологий

Тема 1.2. Информационные технологии и их применение в профессиональной деятельности.

Тема 1.3. Технические средства информационных технологий.

Тема 1.4. Программное обеспечение информационных технологий

Раздел 2. Офисные технологии подготовки документов.

Тема 2.1. Технологии подготовки текстовых документов в MS Word.

Тема 2.2 Технология анализа экономических показателей в электронных таблицах MS Excel.

Тема 2.3 Подготовка компьютерных презентаций в программе MS PowerPoint.

Тема 2.4 Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных

Раздел 3. Справочно-информационные системы.

Тема 3.1. Компьютерные справочные правовые системы.

Раздел 4. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности

Тема 4.1. Телекоммуникационные системы в профессиональной деятельности.

Тема 4.2. Всемирная сеть Интернет.

Раздел 5. Защита компьютерной информации.

Тема 5.1 Защита информации в информационных системах.

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина **Метрология и стандартизация** входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте;
- анализировать задачу и проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы;
- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

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

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими **компетенциями:**

ОК 01 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 07 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 ч, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 ч; самостоятельной работы обучающегося 22 ч, промежуточная аттестация – 6ч, консультации – 2ч.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 06.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями: ОК 03, ОК 06.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 2. Организационно-правовые формы юридических лиц

Тема 3. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 4. Экономические споры

Тема 5. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 6. Трудовой договор

Тема 7. Рабочее время и время отдыха

Тема 8. Оплата труда

Тема 9. Дисциплина труда и ответственность

Тема 10. Трудовые споры

Тема 11. Социальная защита граждан

Тема 12. Административные правонарушения и административная ответственность

5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 79 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 09 «Основы менеджмента и маркетинга»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл ОПОП.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

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

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

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития

Тема 2 Цикл менеджмента

Тема 3 Планирование и организация деятельности коллектива

Тема 4. Система методов управления

Тема 5. Управленческое решение

Тема 6 Контроль в управлении

Тема 7. Руководство в организации

Тема 8 Сущность маркетинга

Тема 9 Окружающая среда маркетинга

Тема .10 Ценовая и сбытовая политика

Тема 11. Рынок и рыночные показатели

Тема 12. Маркетинговые коммуникации (комплекс стимулирования)

4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов очная (заочная)
Объем образовательной программы учебной дисциплины	86 (86)
в том числе:	
теоретические занятия	32 (8)
практические занятия	32 (8)
Самостоятельная работа	14(64)
Консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

Аннотация учебной дисциплины

ОП.10 «Процессы и аппараты»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа профессионального модуля ОП.10 «Процессы и аппараты» входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия;
- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий;
- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- 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; кондитерских и макаронных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;

- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 01 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 07 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.1. – Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

Промежуточная аттестация: экзамен – 6 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11 «Безопасность жизнедеятельности»

1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения дисциплины направлен на подготовку к формированию у обучающегося следующих профессиональных компетенций (ПК), соответствующих видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2.

Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3.

Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2.

Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2 Гражданская оборона.

Тема 1.3 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях

Раздел 2 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.2. Организация противодействия терроризму и экстремизму в Российской Федерации.

Раздел 3 Основы военной службы

Тема 3.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе

Тема 3.2 Медико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь

Раздел 4. Здоровый образ жизни

Тема 4.1. Организация здорового образа жизни

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) 68 часов;
теоретические занятия 20 часа;
практические занятия 48 часа;
внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося 28 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательного модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижения следующих результатов:

личностных:

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

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

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и

чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной

безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

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

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

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

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

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

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

- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о 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, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

4 Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 1.1 Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2 Влияние неблагоприятной окружающей среды и вредных привычек на здоровье человека

Тема 1.3 Правила и безопасность дорожного движения.

Тема 1.4. Современные молодёжные хобби

Раздел 2 Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.

Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.3 Гражданская оборона

Тема 2.4 Современные средства поражения и их поражающие факторы

Тема 2.5 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.6 Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации

Раздел 3 Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1 История создания вооружённых сил России

Тема 3.2 Организационная структура Вооружённых Сил Российской Федерации.

Тема 3.3. Воинская обязанность

Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.

Тема 3.5. Прохождение военной службы по призыву, контракту, альтернативная служба

Тема 3.6 Воинская дисциплина и ответственность

Тема 3.7 Боевые традиции и ритуалы Вооружённых Сил России

Тема 3.8 Военно-профессиональная деятельность

Тема 3.9 Элементы начальной военной подготовки

Раздел 4 Основы медицинских знаний.

Тема 4.1. Первая помощь при ранениях

Тема 4.2 Первая помощь при кровотечениях

Тема 4.3 Первая помощь при обморожениях, ожогах и отравлениях

Тема 4.4. Первая помощь при отсутствии сознания

Тема 4.5 Основные инфекционные заболевания

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) 70 часов;

теоретические занятия 50 часа:

практические занятия 20 часа;

внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося -28

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

1. АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленной на дальнейшее развитие основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1

Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2

Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ВД Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба,

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ВД Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

Цель - углубление первоначального практического опыта обучающегося, профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности **Технология продуктов из растительного сырья**;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Всего 4 недели, 144 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 01.01 «Технология хранения и подготовка сырья»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональный цикл деятельности (ПЦ): «Технология хранения и подготовка сырья»

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа профессионального модуля МДК 01.01 «Технология хранения и подготовка сырья» входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых проб, растворов заданной концентрации, реактивов, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки

реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- химических и физико-химических анализов;
- органолептических исследований;
- расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- разрабатывать и адаптировать ассортимент, рецептуры хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, сезона, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и расходных материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- осуществлять контроль качества сырья и полуфабрикатов, готовых изделий, контролировать технологический процесс, пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;
- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;
- представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, осуществлять химический и физико-химический анализ; производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии на производстве;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий различного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- основные показатели качества и общие методы теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организацию работ в производственных лабораториях;
- требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования;
- правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием;
- правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и виды;
- назначение и устройство лабораторного оборудования;
- способы приготовления растворов и методы их расчетов;
- правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований;
- методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- требования охраны труда в химической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- документооборот при проведении лабораторных исследований;
- назначение, виды, способы и техника выполнения проб отбора назначение;
- классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами;
- методы расчета результатов проведения лабораторного анализа;
- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа; требования охраны труда в химической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у обучающихся профессиональных компетенций:

ПК-3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 81 час;
самостоятельной работы обучающегося - 96 часов.

Квалификационный экзамен – 4 семестр.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий (базовой подготовки), входящих в укрупнённую группу 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 хлебопекарного производства.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

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

-правила безопасной эксплуатации оборудования;
-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 822 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 606 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 404 часа;

внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося – 202 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов.

Занятия, проводимые в активной и интерактивной форме – 161 час

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01 «Химия»

1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «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 повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

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

метапредметных:

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

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

предметных:

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

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями,

законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

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

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

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

4. Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Общая и неорганическая химия

Тема 1.1 Химия – наука о веществах. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Строение атома.

Тема 1.3 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома.

Тема 1.4 Строение вещества.

Тема 1.5 Дисперсные системы

Тема 1.6 Химические реакции. Классификация неорганических соединений и их свойства.

Тема 1.7 Растворы.

Тема 1.8 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.9 Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.10 Основные классы неорганических и органических соединений.

Тема 1.11 Химия в жизни общества

Раздел 2 Органическая химия

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2 Предельные УВ.

Тема 2.3 Этиленовые и диеновые УВ.

Тема 2.4 Ацетиленовые УВ.

Тема 2.5 Ароматические УВ.

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

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий)
- 112 часов; внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 40ч.

6. Форма промежуточной аттестации – экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК): ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является освоение вида профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры; - определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

-подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

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

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

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

-основные методы органолептических и физико-химических испытаний; -ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

-понятие «унифицированные рецептуры»;

-назначение, сущность и режимы операций разделки; -

требования к соблюдению массы штучных изделий;

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

-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; -виды технологических потерь и затрат на производстве;

-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

-причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

-понятие «выход хлеба»;

-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

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

-правила безопасной эксплуатации оборудования;

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

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики (по профилю специальности)**

Всего	144	часа
-------	-----	------

ПП 03.01. Производственная практика по профессиональному модулю 03 «Производство кондитерских изделий»

1. Цели и задачи практики

В результате прохождения производственной ПП 03.01 обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения МДК обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Место практики в структуре ОПОП

ПП 03.01. Производственная практика по профессиональному модулю 03 «Производство кондитерских изделий» входит профессиональный цикл, включенный в учебный план

подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание практики

1. Контроль соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
2. Организация и осуществление технологического процесса производства кондитерских изделий
3. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:

Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики: 144 ч.

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет.

1 АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий крупной группы специальностей и направлений подготовки 19.00.00 **ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК (р1) Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р2) Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р3) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р4) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** является освоение вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
- **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**
Всего 72 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Производственная практика ПП.04.01

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):
ПК 1.1.;ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является освоение вида профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) 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;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Всего 72 часа.

Аттестация зачет с оценкой – 7 семестр.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 01 «Основы философии»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Основы философии» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

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

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

4 основные категории и понятия философии;

- 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;

5 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

4. Содержание дисциплины

1. Введение.

Тема 1.1. Философия и мировоззрение

Тема 1.2. Предмет и специфика философии

Тема 1.3. Структура и функции философии

Тема 2.1. Онтология - учение о бытии

Тема 2.2. Философское представление о материальности.

Тема 2.3. Движение – пространство - время

Тема 3.1. . Сознание как философская проблема

Тема 3.2. Современные концепции сознания

Тема 3.3. Сознание и самосознание

Тема 3.4. Общественное сознание

- Тема 3.5. Человеческое сознание и деятельность
- Тема 3.6. Единство чувственного и рационального в познании
- Тема 4.1. Наука, ее роль в жизни человека и общества.
- Тема 4.2. Функции науки в жизни общества.
- Тема 4.3. Основы философской картины мира
- Тема 4.4. Основы религиозной картины мира
- Тема 5.1. Природа ценностей и их роль в философии.
- Тема 5.2. Жизнь как ценность и как категория наук об обществе и культуре.
- Тема 6.1. Свобода и ответственность личности.
- Тема 6.2. Ответственность за сохранение жизни и культуры
- Тема 6.3. Ответственность за сохранение окружающей среды. Человечество перед лицом глобальных проблем.
- Тема 6.4. Смысл жизни человека

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 «История России»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «История России» является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины «История России» 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 учебной дисциплины «История России» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- формирование 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;
- воспитание готовности к служению Отечеству, его защите;
- развитие 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;

- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- овладение умениями 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;
- формирование умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- формирование готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- овладение умениями 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;
- формирование умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии

4. Содержание дисциплины

1. Введение.
2. Раздел 1. Основные направления развития СССР в конце XX – начале XXI века
3. Раздел 2 Основные социально-экономические и политические тенденции развития ключевых регионов мира в конце XX века
4. Раздел 3 Социально-экономическое и политическое развитие стран Юго-Восточной Азии, Африки и Латинской Америки в конце XX века
5. Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций
6. Раздел 5 Мир в начале XXI века

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 48 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 « ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла и направлена на формирования общекультурных компетенций.

ОК- 4 эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК- 8 использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания подготовленности.

Код ОК	Умения	Знания
ОК- 4	- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК- 8	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения.

4.Содержание дисциплины

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.2.Футбол

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.3. Настольный теннис.

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.4. Баскетбол.

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.5. Волейбол.

Раздел 3. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

Раздел 4. Учебно-методические занятия.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов., в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 166 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 120 часов.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 «Безопасность жизнедеятельности»

1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины иметь практический опыт:

- организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- проведения профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применения первичных средств 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;
- владения способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказания первой помощи пострадавшим.

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;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК-7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

4 Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2 Гражданская оборона.

Тема 1.3 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях

Раздел 2 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1 Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.2. Организация противодействия терроризму и экстремизму в Российской Федерации.

Раздел 3 Основы военной службы

Тема 3.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе

Тема 3.2 Медико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь

Раздел 4. Здоровый образ жизни

Тема 4.1. Организация здорового образа жизни

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) 64 часов;
теоретические занятия 32 часа;
практические занятия 32 часа;
внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающегося 6 часа.

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 07 «Основы бережливого производства»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;
- планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;
- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- содержание и формы бережливого производства;
- основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;
- принципы, методы и инструменты бережливого производства;
- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;
- алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;
- подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями:
ОК.02, ОК.03, ОК.07

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в Бережливое производство

Тема 2. Философия бережливого производства

Тема 3. Стандартизированная работа. Хронометраж.

Тема 4. Расчет численности основного производственного персонала

Тема 5. Управление потоком создания ценности. Поток единичных изделий.

Тема 6. Хейджунка – выравнивание производства

Тема 7. Решение проблем. Производственный анализ

Тема 8. Трансформация предприятия в бережливое. Особенности применения БП

5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
б.

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68	-
в том числе:		
лекции	34	-
практические занятия	34	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6	
Промежуточная аттестация	Диф.зачет	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.08 «Химия»

1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл ОПОП.

3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

личностных:

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

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

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

метапредметных:

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

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

предметных:

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

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями,

законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

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

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

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

4. Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Общая и неорганическая химия

Тема 1.1 Химия – наука о веществах. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Строение атома.

Тема 1.3 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома.

Тема 1.4 Строение вещества.

Тема 1.5 Дисперсные системы

Тема 1.6 Химические реакции. Классификация неорганических соединений и их свойства.

Тема 1.7 Растворы.

Тема 1.8 Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.9 Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.10 Основные классы неорганических и органических соединений.

Тема 1.11 Химия в жизни общества

Раздел 2 Органическая химия

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2 Предельные УВ.

Тема 2.3 Этиленовые и диеновые УВ.

Тема 2.4 Ацетиленовые УВ.

Тема 2.5 Ароматические УВ.

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

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114(114) ч., в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий)
- 102(28) часов; внеаудиторной самостоятельной учебной работы
обучающегося – 4(80)ч.

6. Форма промежуточной аттестации – экзамен

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 «Основы финансовой грамотности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями: ОК 03

3. Содержание дисциплины

1. Экономические явления и процессы общественной жизни. Деньги. Инфляция.
2. Доходы и расходы. Личный бюджет и финансовое планирование.
3. Расчёты и платежи.
4. Сбережения в жизнигражданина.
5. Кредиты и займы.
6. Управление личными рисками. Страхование в личных финансах.
7. Финансовые инструменты для создания и развития своего бизнеса.
8. Права потребителей финансовых услуг и их защита.

4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	-
в том числе:		
лекции	18	-
практические занятия	18	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10	
Промежуточная аттестация	зачет	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

1.2 Цели и задачи учебной практики (по профилю специальности)

Целью учебной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей учебной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является освоение вида профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых

изделий;

-подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

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

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

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

-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

-понятие «унифицированные рецептуры»;

-назначение, сущность и режимы операций разделки;

-требования к соблюдению массы штучных изделий;

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

-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

-виды технологических потерь и затрат на производстве;

-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

-причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

-понятие «выход хлеба»;

-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

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

-правила безопасной эксплуатации оборудования;

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики (по профилю специальности)

Всего 72 часа.

УП 03.01. Учебная практика по профессиональному модулю 03 «Производство кондитерских изделий»

1. Цели и задачи практики

В результате прохождения учебной практики УП 03.01. обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

знать:

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
- показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кондитерских изделий;
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения МДК обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Место практики в структуре ОПОП

УП 03.01. Учебная практика по профессиональному модулю 03 «Производство кондитерских изделий» входит профессиональный цикл, включенный в учебный план

подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4.Содержание практики

- 1.Проведение контроля качества сырья кондитерского производства.
- 2.Проведение контроля качества полуфабрикатов кондитерского производства.
- 3.Проведение контроля качества мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 4.Проведение расчета простых унифицированных рецептур на кондитерские изделия
- 6.Проведение расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов
- 7.Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при изготовлении кондитерских изделий
- 6.Эксплуатация основных видов оборудования при производстве
- 7.Проектировка и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий производства кондитерских изделий мучных кондитерских изделий

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:

Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики: 72 ч.
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

учебная практика УП.04.01

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО (ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики: сформировать у обучающихся умения и первоначальные практические навыки в рамках модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности Производство макаронных изделий .

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики 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;

1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов.

Аттестация зачет– 7 семестр.