# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «ЩЕРБИНОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

#### АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ

для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 01. «Русский язык»

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения в ГБПОК КК ЩИТ, реализующем образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

Изучение русского языка на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Достижение указанных целей осуществляется в процессе совершенствования коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой), культуроведческой компетенций.

Основу примерной программы составляет содержание, согласованное

с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

### В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен Знать и понимать:

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

### 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;

#### Аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи:
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

#### Говорение и письмо

- 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;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

### 1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	2
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Работа со словарями и справочниками, заполнение рабочих	
тетрадей, выполнение упражнений по образцу, подготовка к	
контрольной работе, работа с основной и дополнительной	

литературой,	аналитическая	обработка	текста,	выполнение	
тестовых зада	ний				
Промежуточная аттестация в форме экзамена					

Составитель Кононова Т.Г.

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОДБ 02. Литература

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения в ГБПОУ КК ЩИТ, реализующем образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;

грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

воспроизводить содержание литературного произведения;

анализировать и интерпретировать художественное произведение, литературы истории теории используя сведения по И (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

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

определять род и жанр произведения;

сопоставлять литературные произведения;

выявлять авторскую позицию;

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

аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

образную природу словесного искусства;

содержание изученных литературных произведений;

основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.;

основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

основные теоретико-литературные понятия;

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

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

участия в диалоге или дискуссии;

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

определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

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

### 1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

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

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	1
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Работа со словарями и справочниками, заполнение рабочих тетрадей, выполнение упражнений по образцу, подготовка к контрольной работе, работа с основной и дополнительной литературой, аналитическая обработка текста, выполнение тестовых заданий	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Составитель Кононова Т.Г.

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДб.03. Иностранный язык

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утверждённого приказом приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 и примерной программы рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «ФИРО» (протокол №3 от 21.июля 2015г., рег. номер рецензии 383 от 23 июля 2015г.ФРАУ «ФИРО») по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: уметь:

Говорение

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным или прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;
- рассказывать о своём окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка.

#### Аудирование

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространённых стандартах ситуация повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистические (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения.

Чтение

- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, используя основные

виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое или просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи.

#### Письменная речь

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста.

#### Знать и понимать:

Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны изучаемого языка;

- -значение изучаемых грамматических явления в расширенном объёме (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь или косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времён);
- страноведческую информацию и аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнёра.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- -общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;
- -получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;
- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;
- изучение ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомление представителей зарубежных стран с культурной и достижениями России;
- понимание взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессии.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов в том числе	256
Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося, часов	171
Самостоятельной работы обучающегося, часов	85

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
контрольные работы	9
Самостоятельная работа обучающегося ( всего)	58
в том числе:	
чтение и перевод со словарём;	
работа над учебным материалом;	
подготовка сообщений, рефератов, презентация;	
аннотирование и реферирование текстов и статей;	
составление писем и деловой корреспонденции.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУДб. 04. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (далее — «Математика») предназначена ДЛЯ изучения математики профессиональном образовательном учреждении СПО «Щербиновский индустриальный техникум», реализующем образовательную программу образования основной среднего общего пределах освоения профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной ОПОП СПО на базе среднего основного общего образования ППССЗ.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональном образовательном учреждении Щербиновский индустриальный техникум, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего (технического) профиля профессионального образования.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Изучение математики на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания 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 углублённой 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;

целеустремлённость 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;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

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

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

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и

оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности СПО естественно-научного профиля - 234 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, —156 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 78 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
В том числе:	
Контрольные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Составила Тюнь О.С.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.05 ИСТОРИЯ

#### для специальности СПО

#### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.1. Область применения программы.

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

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

учебная дисциплина «История» входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен знать/понимать:

основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

периодизацию всемирной и отечественной истории;

современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; основные исторические термины и даты;

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь**:

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

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

#### личностных:

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

(гербу, флагу, гимну);

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

готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### предметных:

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

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

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

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

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

# 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: Максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающего 120 часов; самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	7
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	во 2 семестре

Преподаватель: В.П. Бездорнова

### АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.09 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (включая экономику и право)

#### 1.1. Область применения программы.

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС специальностиСПО19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий укрупнённой группыспециальностей19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

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

овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

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

объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);

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

формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

особенности социально-гуманитарного познания;

### Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для:

успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

совершенствования собственной познавательной деятельности;

критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

предвидения возможных последствий определенных социальных действий; оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Освоение содержания учебной дисциплины«Обществознание» обеспечивает достижениестудентамиследующихрезультатов:

#### 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 достиженияпоставленных 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;

сформированнность 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; сформированнность 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.

При освоении специальности СПО естественно-научного профиля «Обществознание» изучается как базовый учебный предмет в объеме 108 часов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	11
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена во 2 семестре	•

Преподаватель: Т.В Чечетина

#### АНОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДБ.10 ГЕОГРАФИЯ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по для по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа - население - хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии СПО.

На основании решения заседания Научно-методического совета, протокол №2 от 16.04.2018 года, профессиональных образовательных организаций Краснодарского края профессиональным образовательным организациям рекомендовано в общеобразовательном цикле по профессиям и специальностям среднего профессионального образования интегрировано ввести часы учебной дисциплины «Кубановедение», в том числе в учебную дисциплину «География». Считаю возможным ввести 7 часов программы по учебной дисциплине «Кубановедение».

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины «География» в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путях их решения, методах

изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- воспитание патриотизма, толерантности, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### личностные:

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

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

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

креативность мышления, инициативность и находчивость;

#### метапредметные:

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

умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

#### предметные:

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

владение умениями применять географические знания для объяснения оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

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

определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

сопоставлять географические карты различной тематики.

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

выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения;

понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

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

основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>108</u> часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>72</u> часа; самостоятельной работы обучающегося <u>36</u> часов.

#### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	10
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-

сообщения, рефераты, презентации, проекты, составление	36
картосхем, работа в контурной карте	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2 сем

Составитель И.Н. Макушкина

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД6.11ЭКОЛОГИЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и методы познания, не сформировать только позволяет обучающихся пробуждает у целостную картину мира, но и эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека. Учебная дисциплина «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

На основании решения заседания Научно-методического совета, протокол №2 от 16.04.2018 года, профессиональных образовательных организаций Краснодарского края профессиональным образовательным организациям рекомендовано в общеобразовательном цикле по профессиям и специальностям среднего профессионального образования интегрировано ввести часы учебной дисциплины «Кубановедение», в том числе в учебную дисциплину «Экология». Считаю возможным ввести 3 часа программы по учебной дисциплине «Кубановедение».

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего образования ППССЗ.

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Экология» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего образования ППССЗ.

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

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью

других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

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

#### личностных:

устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

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

готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

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

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

#### метапредметных:

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

#### предметных:

сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек - общество - природа»;

сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

выполнять проекты экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры;

логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;

проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

использовать полученные экологические знания; для продолжения образования, повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности.

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

экологические императивы, гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

представления об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы;

об экологических связях в системе "человек-общество-природа";

как использовать экологическое мышление и способность учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

экологические ценности, моральную ответственность за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

историю и достижения в области экологии;

объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

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

конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

основные методы познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с

которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>54</u> часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>36</u> часа; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
сообщения, доклады, рефераты, презентации, проекты.	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2 сем.

Составитель И.Н. Макушкина

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУДп.13. Химия для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.13 Химия является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу среднего общего образования в пределах

освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего ППССЗ.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДп. 13 Химия обеспечивает достижение обучающихся следующих результатов:

личностных:

сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;

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

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского

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

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

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

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

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;

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;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) 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 институтов;

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

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 их достижения.

#### предметных:

сформированность основ целостной научной картины мира;

формирование понимания взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

сформированность навыков безопасной работы во время проектноисследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях;

сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления;

владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования;

владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием;

сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего) внеаудиторная самостоятельная работа (работа с конспектами занятий, учебной литературой по заданным преподавателем вопросам; подготовка докладов, сообщений с использованием научной и дополнительной литературы, информационных технологий; решение задач, составление схем, составление структурных формул химических соединений, составление уравнений реакций)	54

Разработчик: Терещенко Елена Александровна, преподаватель ГБПОУ КК ЩИТ

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУДп.14 Биология для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.14 Биология является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу среднего общего образования в пределах

освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего ППССЗ.

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

Общие задачи изучения учебной дисциплины «Биология» подготовку обучающихся традиционно направлены на решению стоящих важнейших задач, перед биологической наукой рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

Содержание программы учебной дисциплины «Биология» предполагает достижение следующих целей:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

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

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

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

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к

природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

личностных:

сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;

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

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

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

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

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной

деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

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;

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;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) 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 институтов;

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

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 их достижения.

#### предметных:

сформированность основ целостной научной картины мира;

формирование понимания взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;

сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

сформированность навыков безопасной работы во время проектноисследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;

сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;

владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

сформированность убеждённости в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 108 часов.

Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия — 72 часа;

внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – 36 часов.

## 1. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	

Практические занятия	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Работа с конспектами занятий, учебной	
литературой по заданным преподавателем	
вопросам. Подготовка докладов, сообщений с	
использованием научной и дополнительной	
литературы, информационных технологий	
Промежуточная аттестация в форме дифференцирован	нного зачета во
втором семестре	

Разработчик: Терещенко Елена Александровна, преподаватель ГБПОУ КК ЩИТ

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

#### Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования В пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с требований федеральных государственных учётом образовательных стандартов получаемой профессии или специальности профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, Приказ Министерства образования и науки РФ «О изменений федеральный внесении компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации 5 марта 2004 г. N 1089» от 7 июня 2017 г. N 506, письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 № TC-194/08 «Об организации изучения учебного предмета "Астрономия"»).

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего

образования базового уровня. Астрономия - введен как отдельный учебный предмет, направленный на изучение достижений современной науки и техники, формирование основ знаний о методах и результатах научных исследований, фундаментальных законах природы небесных тел и Вселенной в целом. Необходимость общего астрономического образования обусловлена тем, что знание основ современной астрономической науки дает возможность учащимся:

понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений;

познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной; получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира;

осознать свое место в Солнечной системе и Галактике;

ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики;

выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным наукам.

Программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в техникуме.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Астрономия» относится к общеобразовательному циклу.

## Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной 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 равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

использовать приобретенные знания и умения в практической повседневной жизни для: понимания взаимосвязи деятельности И астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по лженаук; астрономии, отделение ee OT оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

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

смысл физического закона Хаббла;

основные этапы освоения космического пространства;

гипотезы происхождения Солнечной системы;

основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

#### Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	5
контрольные работы	

Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:	18
внеаудиторная самостоятельная работа: работа над материалом	
учебников, конспектом лекций;	
выполнение индивидуальных заданий, творческие работы	
разных видов, поиск информации в сети Интернет, подготовка	
материала для исследовательской (проектной) деятельности;	
подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по	
выполненным работам	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	

Разработчик: Васильевна,

Есауленко Елена

преподаватель ГБПОУ КК ЩИТ

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 02 История

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» может быть при разработке использована программ дополнительного образования, повышения квалификации профессионального профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод; 16472 Пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать:
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX -начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические работы	9
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
- использование Интернета;	
- работа с конспектом лекций;	
- выполнение упражнений (по образцу и вариативных);	
- изучение нормативных материалов;	

- повторная работа над учебным материалом (учебника, дополнительной литературы);
- ответы на контрольные вопросы;
- подготовка докладов и рефератов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре

Преподаватель: В.П. Бездорнова

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03. Иностранный язык

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология общественного питания (базовая подготовка) укрупнённой группы профессиональных специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Знать:

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

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов в том числе	212
Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося, часов	168
Самостоятельной работы обучающегося, часов	44

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	212
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося ( всего)	44
в том числе:	
чтение и перевод со словарём;	
работа над учебным материалом;	
подготовка сообщений, рефератов, проектных работ,	
презентация;	
аннотирование и реферирование текстов и статей;	
составление писем и деловой корреспонденции.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Составитель Нестеренко В.А.

## Аннотация учебной программы дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана на основе рекомендаций ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности» № 229/02-01 от 29.08.2014 г., ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных

изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрированного Министерством юстиций (рег. № 33402 от 1 августа 2014 г.) и разработана на основе программы учебной дисциплины «Бюджетная грамотность», автор Миронова Н. С., методист ГБОУ ГМЦ ДОГМ, в соответствии с учебным планом техникума.

Российской Программа разработана на основе Конституции Федерации, Конвенции OOH 0 правах ребенка, Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования с учетом региональных, национальных потребностей народов Российской Федерации.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общегуманитарный и социальноэкономический цикл.

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

В ходе изучения учебной дисциплины, обучающиеся должны уметь:

приводить примеры энергоэффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета;

описывать действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям;

описывать ключевые статьи государственного бюджета России;

объяснять причины неравенства доходов, аксиомы рационального потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов;

анализировать потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета;

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

находить и оценивать экономическую информацию;

рационально планировать семейный бюджет;

оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи и гражданина;

осваивать способы познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимые для участия в экономической жизни общества и государства;

осваивать различные способы решения экономических задач;

рассчитывать процентные ставки по вкладам и кредитам, сравнивать доходность от инвестиций;

обосновывать суждения, давать определения экономическим понятиям, приводить теоретические и эмпирические аргументы и выстраивать доказательства.

В ходе изучения учебной дисциплины, обучающиеся должны знать:

формы, виды и функции денег, личного баланса и бюджета, сбережений, вкладов, инвестиций, кредитования, страхования, банковской системы, налогов, ценных бумаг;

экономическую деятельность фирм и государства;

формирование и исполнение государственного бюджета, федеральных целевых программах, финансовые правовые нормы и правила.

В ходе изучения учебной дисциплины, обучающиеся овладевают следующими компетенциями:

сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет;

<u>з</u>нать плюсы и минусы работы по найму и предпринимательской деятельности, выбирать профессии, востребованные на рынке труда, быть способным рассчитать выгоды и издержки любого дела;

корректно взаимодействовать с государством и другими гражданами в процессе экономической деятельности;

грамотно применять полученные знания для определения экономически рационального поведения и порядка действий в конкретных ситуациях;

объяснять изученные положения на предлагаемых конкретных примерах;

осуществлять поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

отделять основную информацию от второстепенной, критически оценивать достоверность полученной информации, передавать содержание информации в соответствии с поставленной целью;

критически осмысливать экономическую информацию, экономический анализ общественных явлений и событий для получения опыта познавательной и практической деятельности;

уметь находить, критически воспринимать и комплексно анализировать экономическую информацию, передаваемую по каналам СМИ.

#### 1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося <u>51 час</u>, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>36 часов</u>,

#### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Практическая работа обучающегося (всего)	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	
работа с источниками информации (подготовка докладов, рефератов, презентаций)	
Итоговая аттестация в форме	
дифференцированного зачета проходит в 1	
семестре.	

Составитель

К. И. Дьяченко

## Аннотация учебной программы дисциплины ОГСЭ.06 Социальная психология

#### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная психология» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная психология» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод; 16472 Пекарь.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общий общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.

#### знать:

стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе.

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

максимальной учебной нагрузки студента 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 64 часа; самостоятельной работы студента 20 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
решение ситуационных задач	4
подготовка сообщений	10
реферативная работа	6

Составитель Н.И. Чугуй

#### Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.01 Математика

#### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33 2340 от 23.07.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

заменять проценты десятичными дробями;

различными методами решать системы уравнений;

решать простейшие дифференциальные уравнения.

#### знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

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

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

методы работы с числовыми множествами.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов; самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
	часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе	
практических работ	3
контрольных работ	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:	34
- чтение текста (учебника, дополнительной литературы);	
- конспектирование текста;	
- выписки из текста;	
- работа со справочниками;	
- использование Интернета;	
- работа с конспектом лекций;	
- выполнение упражнений (по образцу и вариативных);	
- повторная работа над учебным материалом (учебника,	
дополнительной литературы);	
- составление плана и тезисов ответа;	
- ответы на контрольные вопросы;	
- подготовка докладов и рефератов.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

Составила Тюнь О.С.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ EH.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ EH.02 Экологические основы природопользования

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 383, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ЕН.02 входит в математический и общий естественно-научный цикл.

В результате освоения дисциплины техник - технолог должен обладать общими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- OК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
  - 5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
  - 5.2.3. Производство кондитерских изделий.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

#### 5.2.4. Производство макаронных изделий.

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

#### 5.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
  - ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины— требования к результатам освоения дисциплины

## В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

#### знать:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося <u>54</u> часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося <u>36</u> часа; самостоятельной работы обучающегося <u>18</u> часов.

#### 2. СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	

лабораторные работы	-
практические занятия	6
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
сообщения, доклады, рефераты, презентации, проекты.	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в четвертом	
семестре	_

Составитель И.Н. Макушкина

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 03 Химия для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплин ЕН.03 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификациии профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;

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

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

#### знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль их характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе:	390
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	260
Самостоятельной работы обучающегося	130

#### 2. СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
	часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	390
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	260
В том числе: практические занятия	60

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	130
В том числе: работа над учебным материалом; Ответы на контрольные вопросы; подготовка к защите практических работ, подготовка к практическим занятиям по решение задачи упражнений; работа над рефератам и презентациями.	
Итоговая аттестация в форме экзамена в 3 семестре	

Разработчик: Терещенко Елена Александровна, преподаватель

# Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.01 Инженерная графика 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных излелий

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Инженерная графика

#### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Инженерная графика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,** укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Инженерная графика» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

#### уметь:

читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

выполнять компьютерную графическую базу данных условных обозначений на технологических схемах хлебопекарного и кондитерского производства;

выполнять чертежи планов производственных зданий и размещения оборудования;

#### знать:

правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

законы, методы и приемы проекционного черчения;

требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);

правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров;

классы точности и их обозначение на чертежах;

типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34

#### в том числе:

- чтение текста (учебника, дополнительной литературы);
- работа со справочниками;
- использование сети Интернет;
- работа с конспектом лекций;
- выполнение упражнений (по образцу и вариативных);
- изучение нормативных материалов;
- ответы на контрольные вопросы

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ОП.02 Техническая механика

#### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Техническая механика

#### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническая механика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины «Инженерная графика» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл – ОП.02.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

читать кинематические схемы;

проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;

проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

определять напряжения в конструкционных элементах;

производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

определять передаточное отношение;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

типы кинематических пар;

типы соединений деталей и машин;

основные сборочные единицы и детали;

характер соединения деталей и сборочных единиц;

принцип взаимозаменяемости;

виды движений и преобразующие движения механизмы;

виды передач;

их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

передаточное отношение и число;

методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

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

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

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

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология И биотехнологии, учетом профессионального утвержденного стандарта «Пекарь», приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. №914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270).

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 12901 Кондитер, 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

Опыт работы не требуется.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общий общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

работать с лабораторным оборудованием;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

#### знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, пищевом производстве; правила личной гигиены работников пищевых производств.

#### 1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося	153 часа
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	102 часа
самостоятельной работы обучающегося	51 час

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.05 Автоматизация технологических процессов по специальности

#### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП. 05 Автоматизация технологических процессов

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 12901 Кондитер, 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общий общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

#### знать:

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

основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений; общие сведения об автоматизированных системах управления (далее -

АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);

классификацию технических средств автоматизации;

основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;

типовые средства измерений, область их применения;

типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов 90 в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов 60 самостоятельной работы обучающегося, часов 30

Составил Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

# ОП. 07 Метрология и стандартизация 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Метрология и стандартизация»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 ot 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 биотехнологии, Промышленная экология И учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270).

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 12901 Кондитер, 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

Опыт работы не требуется.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общий общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

проверять подготовку лабораторного оборудования к исследованиям и правильность работы лабораторного оборудования.

определять органолептические и физико-химические показатели качества основного или дополнительного сырья (определять влажность, кислотность, содержание клейковины и др.), хлебобулочных и кондитерских изделий. Уметь оформлять текстовую документацию в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

#### знать:

основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

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

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	51
самостоятельной работы обучающегося, часов	

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПРАВОВОЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) укрупнённой группы специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод в рамках специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

- OК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПРАВОВОЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические работы	10
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
- использование Интернета;	
- работа с конспектом лекций;	
- выполнение упражнений (по образцу и вариативных);	
- изучение нормативных материалов;	
- повторная работа над учебным материалом (учебника,	
дополнительной литературы);	
- ответы на контрольные вопросы;	
- подготовка докладов и рефератов.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	в 6 семестре

Преподаватель: Т.В. Чечетина

## Аннотация рабочей программы дисциплины ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по специальности

#### 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная

экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.1.1 Организовывать и производить приемку сырья;
- ПК.1.2 Контролировать качество поступившего сырья;
- ПК.1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья;
- ПК.1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке;
- ПК.1.5 Обеспечивать эксплуатацию оборудования для приемки, хранения, транспортирования и подготовки сырья к переработке.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессиям 12901 Кондитер, 19137 Тестовод, 16472 Пекарь.

Опыт работы не требуется.

## 1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

#### иметь практический опыт:

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

#### уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физикохимических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
  - эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
  - определять потери сырья при хранении;
  - подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
  - подбирать сырье для правильной замены;
  - рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

- обеспечивать эксплуатацию оборудования для приемки, хранения, транспортирования и подготовки сырья к переработке;
- подбирать и рассчитывать необходимое количество оборудования для подготовки плодово-ягодного сырья к производству.

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
  - производственное значение замены одного сырья другим;
  - основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
  - назначение, устройство и принцип действия редлеров;
- назначение, устройство и принцип действия питателей, воздуходувных машин, циклонов-разгрузителей, пылеотделителей, шлюзовых затворов пневмотранспортных установок;
- устройство и правила эксплуатации автомуковозов, автосахаровозов, автоцистерн для жидкого сырья;
- правила защиты складов бестарного хранения сыпучего сырья от статического электричества;
- устройство и правила эксплуатации роторных и комбинированных мельниц;
  - устройство и правила эксплуатации оборудования для подготовки воды.

# 1.3 Количество часов на освоение программ профессионального модуля

Всего, часов	381
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов,	309
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	
часов	206
самостоятельной работы обучающегося, часов	103
учебной и производственной практики, часов	72

# Аннотация рабочей программы дисциплины ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессио - нальной образовательной программы, разработана на основании Типовой программы про- фессионального модуля ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий по специаль - ности СПО **260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (протокол №2 от 25 декабря 2012 г.) укрупненной группы специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

- ПК.2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хле- бобулочных изделий.
- ПК.2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфаб- рикатов 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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при разра- ботке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессии 19137 Тестовод в рамках специальности 260103 Технология хлеба, кондитер- ских и макаронных изделий. Уровень образования — основное общее, среднее (полное) общее. Опыт работы не требуется.

# 1.2 Цели и задачи модуля — требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответству- ющими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональ- ного 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 техно логического 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программ профессионального модуля

576
384
92
252
-
252
)

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

# Аннотация рабочей программы дисциплины ПМ.03 Производство кондитерских изделий для специальности

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессиям 12901 Кондитер и 19137 Тестовод в рамках специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Уровень образования – основное общее, среднее (полное) общее. Опыт работы не требуется.

## 1.2 Цели и задачи модуля — требования к результатам освоения модуля:

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

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

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

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;

рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

рассчитывать производительность печей;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

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

знать:

виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;

состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

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

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

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

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

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды дефектов продукции и меры по их устранению;

виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

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

виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

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

## 1.3 Количество часов на освоение программ профессионального модуля:

Всего, часов	804
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	588
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов	392
- самостоятельной работы обучающегося, часов	196
Учебной и производственной практики:	
- учебной практики, часов	
- производственной практики (по профилю специальности), часов	216

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

# Аннотация рабочей программы дисциплины ПМ.04 Производство макаронных изделий (базовая подготовка) по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.04 Производство макаронных изделий 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров по профессиям 12901 Кондитер и 19137 Тестовод в рамках специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Уровень образования — основное общее, среднее общее. Опыт работы не требуется.

## **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 технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;

- 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;

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
  - виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок;
  - классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
  - технологию и организацию производства макаронных изделий;
  - типы замеса макаронного теста;
  - технологию замеса и прессования теста;
  - характеристики и назначение вакуумированного теста;
  - технологические требования к матрицам;
  - стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
  - режимы сушки коротких и длинных изделий;
  - изменение свойств макаронных изделий при сушке;
  - назначение стабилизации изделий;

- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
  - причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
  - виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
  - конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
  - принцип работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности,
   промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

# 1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего, часов	222
в том числе:	
- максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	222
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов	100
- самостоятельной работы обучающегося, часов	<b>50</b>
- учебной и производственной практики, часов	72
в том числе:	
- учебной практики, часов	36
- производственной практики (по профилю специальности), часов	36

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

#### 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронныхизделий 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения 1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения** — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Типовой программой профессионального модуля по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)**, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- «**Организация работы структурного подразделения**» и соответствующих профессионных компетенций (ПК):
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее, начальное профессиональное образование.

#### 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:

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

#### уметь:

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

- методику расчета выхода продукции.
- порядок оформления табеля учета рабочего времени.
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего, часов	315
в том числе	
Максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	243
Включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов	162
самостоятельной работы обучающегося, часов	81
производственной практики, часов	72

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

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

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих.

#### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

- в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
  - приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий
    - приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек
  - приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

- приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных
- приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных
  - качество заготовок при расстойке, выпечке;
  - определение готовности выпеченных изделий;
  - выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

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

- 1. готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- 2. готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- 3. готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- 4. готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- 5. готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
- 6. определять готовность полуфабрикатов к выпечке
- 7. контролировать регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- 8. обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
- 9. производить отбраковку готовой продукции
- 10. производить упаковку и маркировку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- 11. укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

# 1.2 Цели и задачи профессионального модуля — требования к результа там освоения профессионального модуля

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

#### иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;
- разделки теста, регулировки массы тестовой заготовки;
- выпечки изделий

#### уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- вести процесс хлебопечения;
- определять качество выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию и устройство хлебопекарных печей
- режимы и правила выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- параметры температурного и парового режима выпечки и способы его регулирования
- принцип и правила безопасной эксплуатации печей
- правила обработки тестовых заготовок перед выпечкой
- методы определения готовности расстойки и готовности готовых изделий
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном и кондитерском производстве.

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

всего – 400 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента — 184 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента — 123 час; самостоятельной работы студента — 61 час; учебной практики- 144 часа; производственной практики — 72 часа.

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### по специальности

### 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1Область применения программы

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования **I.** 

Федерации Российской  $N_{\underline{0}}$ 373 22.04.2014г., науки зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), укрупненной группы специальностей 19.00.00. входящей состав ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ. учетом «Пекарь», профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. №914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270).

С учетом компетенции международных стандартов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- 3. Производство кондитерских изделий.
- 4. Производство макаронных изделий.
- 5. Организация работы структурного подразделения.
- 4.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

#### 1.2.Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является:

приобретение обучающимися опыта практической работы по специальности.

Задачами учебной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Пекарь»;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

приемки сырья;

контроля качества поступившего сырья;

ведения процесса хранения сырья;

подготовки сырья к дальнейшей переработке;

контроля качества сырья и готовой продукции;

ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

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

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

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;

планирования работы структурного подразделения;

оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

принятия управленческих решений.

# 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

	E	3сего	576 часов
ПМ.01.	Приемка, хранение и подготовка сырья к		36 ч.
	переработке		
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		144 ч.
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий		144 ч.
ПМ.04.	Производство макаронных изделий		36 ч.
ПМ.05.	Организация работы структурного подразделени	ИЯ	72 ч.
ПМ.06.	Выполнение работ по профессии «Пекарь»		144 ч.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### по спешиальности

# 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 1.1Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00. ПРОМЫШЛЕННАЯ **РИЗОГОЖЕ** И БИОТЕХНОЛОГИИ. учетом «Пекарь», профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. №914н, зарегистрированный в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г. (рег. № 40270).

С учетом компетенции международных стандартов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- 3. Производство кондитерских изделий.
- 4. Производство макаронных изделий.
- 5. Организация работы структурного подразделения.
- 4.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

#### 1.2.Цели и задачи производственной практики.

 Целью
 производственной
 практики
 является:

 приобретение обучающимися опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» и необходимых

для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Пекарь»;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

приемки сырья;

контроля качества поступившего сырья;

ведения процесса хранения сырья;

подготовки сырья к дальнейшей переработке;

контроля качества сырья и готовой продукции;

ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

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

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

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;

планирования работы структурного подразделения;

оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

принятия управленческих решений.

# 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

		Всего	324часов
ПМ.01.	Приемка, хранение и подготовка сырья к		36 ч.
	переработке		
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	[	72 ч.
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий		72 ч.

ПМ.04.	Производство макаронных изделий	36 ч.
ПМ.05.	Организация работы структурного подразделения	36 ч.
ПМ.06.	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	72 ч.

Составил

Марьяна Владимировна Кожедуб