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

2018 г.

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 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 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

АННОТАЦИЯ 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.

Программа разработана на основе Конституции Российской Федерации, Конвенции ООН о 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 социально-экономический 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;

знать 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 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов,
самостоятельной работы обучающегося 15 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)	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
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета во втором семестре	

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: - 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.	**34**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

Составила Тюнь О.С.

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 изделий

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
19.02.03Технология 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 № 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).

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 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).

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	**77**
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	**51**
самостоятельной работы обучающегося, часов	**26**

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.

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

- *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.*

знать:

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

Составил Марьяна Владимировна Кожедуб

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

Всего, часов	828
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов,	576
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося,	384
самостоятельной работы обучающегося, часов	192
учебной и производственной практики, часов	252
в том числе:	
учебной практики	-
производственной практики (по профилю специальности), часов	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;

уметь:

– 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;

знать:

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

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

– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

– виды и состав линий для производства макаронных изделий;

– устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;

– конструкции матриц и правила их эксплуатации;

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

– 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	**50**
- 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;

знать:

- методику расчета выхода продукции.
- порядок оформления табеля учета рабочего времени.
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

1.4. 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 результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, 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;

знать:

- 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.**

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).

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

Всего 576 часов

ПМ.01.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36 ч.
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 подразделения	72 ч.
ПМ.06.	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	144 ч.

Составил Марьяна Владимировна Кожедуб

Аннотация рабочей программы дисциплины

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

I. 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 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).

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 переработке	36 ч.
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