**Аннотации**

**к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**ОГСЭ. 01. основы философии**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Основы философии относятся к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение, философия как форма мышления.

Раздел 2. История философии. Развитие западноевропейской философии.

Раздел 3. Развитие русской философии.

Раздел 4. Философская антропология.

Раздел 5. Философия сознания.

Раздел 6. Философская гносеология.

Раздел 7. Объективный мир.

Раздел 8. Философия и духовная жизнь общества.

Раздел 9. Социальная философия.

**ОГСЭ. 02. ИСТОРИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

**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 отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных, конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) 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 правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9.

**1.4. Содержание дисциплины**

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

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

**ОГСЭ. 03. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Психология общения относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
* использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении;
* виды социальных взаимодействий;
* механизмы взаимопонимания в общении;
* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
* этические принципы общения;
* источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 5.1 - 5.7.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке.

Раздел 2. Цели, функции, виды и уровни общения.

Раздел 3. Роли и ролевые ожидания в общении.

Раздел 4. Механизмы взаимопонимания в общении.

Раздел 5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.

Раздел 6. Этические принципы общения.

Раздел 7. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**ОГСЭ. 04. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

**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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Страноведение.

Раздел 2. Компьютеризация.

Раздел 3. Профессионально направленный модуль.

**ОГСЭ. 05. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 2,3,6.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и спорта.

Раздел 2. Легкая атлетика.

Раздел 3. Спортивные игры (баскетбол).

Раздел 4. Гимнастика.

Раздел 5. Лыжная подготовка.

Раздел 6. Конькобежная подготовка.

Раздел 7. Спортивные игры (волейбол).

Раздел 8. Туризм.

**ЕН.01. МАТЕМАТИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
* основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Дифференциальное исчисление.

Раздел 2. Интегральное исчисление.

Раздел 3. Дифференциальные уравнения.

Раздел 4. Основы теории вероятностей и математической статистики.

**ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Экологические основы природопользования относятся к математическому и общему естественнонаучному циклу учебных дисциплин.

**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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Экология и природопользование.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

**ЕН.03. ХИМИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Химия относится к математическому и общему естественнонаучному циклу учебных дисциплин.

**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 реакций;
* 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и законы химии;
* теоретические основы органической, физической и 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, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
* тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
* характеристики различных классов органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
* основы аналитической химии;
* основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения химических анализов;
* приемы безопасной работы в химической лаборатории.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Физическая и коллоидная химия.

Раздел 2. Основы аналитической химии.

Раздел 3. Органическая химия.

**ОП.01. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Инженерная графика относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3, ПК 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Графическое оформление чертежей.

Раздел 2. Основы начертательной геометрии.

Раздел 3. Машиностроительные чертежи.

**ОП.02. ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Техническая механика относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

**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 взаимозаменямости;
* 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.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Статика.

Раздел 2. Кинематика.

Раздел 3. Динамика.

Раздел 4. Основы сопротивления материалов.

Раздел 5. Детали механизмов и машин.

**ОП.03. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Электротехника и электронная техника относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
* читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
* рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
* пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
* подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
* собирать электрические схемы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* способы получения, передачи и использования электрической энергии;
* электротехническую терминологию;
* основные законы электротехники;
* характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
* свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
* основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
* методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
* принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
* принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
* правила эксплуатации электрооборудования

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Электротехника

Раздел 2. Электроника.

**ОП.04. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

 **В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

**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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Общая микробиология.

Раздел 2. Санитария и гигиена пищевых производств.

**ОП.05. АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Автоматизация технологических процессов относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

**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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
* принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* классификацию автоматических систем и средств измерений;
* общие сведения об автоматизированных системах управления и системах автоматического управления;
* 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.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы автоматизации технологических процессов.

Раздел 2. Технические средства автоматизации.

Раздел 3. Автоматизация технологических процессов.

**ОП.06. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
* состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
* базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
* основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Применение справочно-правовых информационных систем.

Раздел 2. Практическое применение технологий MS Office.

Раздел 3. Поиск и размещение информации в глобальных и локальных сетях.

Раздел 4. Применение профессионально ориентированных систем для сбора, хранения и обработки информации.

Раздел 5. Информационные системы автоматизации учетной деятельности предприятий.

**ОП.07. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Метрология и стандартизация относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

**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 соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 СИ.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы стандартизации.

Раздел 2. Основы метрологии.

**ОП.08. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Правовые основы профессиональной деятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 его прекращения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* право социальной защиты граждан;
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной ответственности;
* механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Правовые основы регулирования профессиональной деятельности.

Раздел 2. Правоотношения как основа профессиональной деятельности.

Раздел 3. Правовое регулирование профессиональной деятельности в области гражданских правоотношений.

Раздел 4. Основные направления административно-правового регулирования профессиональной деятельности.

Раздел 5. Трудовое право и право социального обеспечения.

**ОП.09. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики.

Раздел 2. Отрасль в условиях рынка.

Раздел 3. Организация и структура ее производства.

Раздел 4. Экономические ресурсы организации.

Раздел 5. Кадры и оплата труда в организации.

Раздел 6. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации (предприятия).

Раздел 7. Планирование деятельности организации (предприятия).

Раздел 8. Внешнеэкономическая деятельность организации (предприятия).

Раздел 9. Современный менеджмент.

Раздел 10. Организация как объект управления.

Раздел 11. Функции менеджмента.

Раздел 12. Система методов управления.

Раздел 13. Управленческие решения.

Раздел 14. Коммуникации в организации.

Раздел 15. Руководство и власть.

Раздел 16. Управление конфликтами и стрессами.

Раздел 17. Методологические основы маркетинга.

Раздел 18. Практический маркетинг.

**ОП.10. ОХРАНА ТРУДА**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Охрана труда относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы охраны труда.

Раздел 2. Обеспечение производственной безопасности, санитарии и гигиены в процессе трудовой деятельности.

Раздел 3. Правовые и организационные основы охраны труда.

**ОП.11. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Безопасность жизнедеятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массовою поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.

Раздел 2. Основы военной службы.

Раздел 3. Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний.

**ОП.12. ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЫРЬЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Товароведение сырья относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять основные понятия о строении, химическом составе, показателях качества сырья для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать лабораторную посуду и оборудование для определения качества сырья;
* выбирать метод анализа и подготовить необходимую аппаратуру;
* проводить анализы по определению качества сырья и соблюдать правила техники безопасности при работе в лаборатории по оценки качества сырья;
* выполнять необходимые расчеты показателей качества сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* значение сырья для хлебопекарного производства в экономике страны;
* основные понятия о строении зерна;
* химический состав зерна, муки и других видов сырья, используемого в хлебопекарном производстве;
* значение минеральных и органических веществ зерна для питания человека;
* состав и физические свойства основного и дополнительного сырья;
* этапы производства основных видов сырья;
* значение и методику расчета основных показателей качества сырья;
* стандарты на сырьё;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения анализов по качеству сырья;
* особенности строения, химического состава и назначения различных видов сырья;
* требования, предъявляемые к качеству сырья;
* процессы, протекающие при хранении сырья;
* стандарты на методы анализа сырья;
* приемы безопасной работы в производственно-технологической лаборатории.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основное сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Раздел 2. Дополнительное сырьё хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

**ОП.13. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

Основы предпринимательской деятельности относится к профессиональному циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* обосновывать предпринимательскую идею;
* характеризовать целевую группу (целевую аудиторию);
* осуществлять маркетинговое планирование;
* проводить технико-экономическое обоснование проекта;
* определять эффективность бизнес-проекта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* концепции и сущность предпринимательства;
* состав и методику разработки бизнес-плана;
* правовые основы предпринимательской деятельности;
* историю предпринимательства в России;
* основы предпринимательской этики.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.5.

**1.4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Идея создания бизнеса.

Раздел 2. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в России.

Раздел 3. Социальная ответственность, психология и культура предпринимательства.

**ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 1.1 – 1.4, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Осуществление приемки и хранения сырья.

Раздел 2. Подготовка сырья к переработке.

**ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
* вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
* рассчитывать производственные рецептуры;
* определять расход сырья;
* рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
* рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
* подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
* эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно- механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
* соблюдать правила и нормы охрана 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 этапы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
* сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
* способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
* методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* понятие «унифицированной рецептуры»;
* назначение, сущность и режимы операции разделки;
* 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 готовой продукции, пути их снижения.
* причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
* понятие «выход хлеба»;
* способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
* 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 охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 2.1 – 2.4, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Раздел 2. Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий.

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* контроля качества сырья и готовых 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 оценку качества сырья и готовой продукции;
* определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* по результатам контроля давать рекомендации по 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 3.1 – 3.4, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Технология производства мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Производство сахаристых кондитерских изделий.

**ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 4.1 – 4.3, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Технология макаронных изделий.

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* 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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 5.1 – 5.5, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Управление структурным подразделением организации.

Раздел 2. Документационное обеспечение управления.

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки к работе производства хлебобулочного и мучного кондитерского изделий и своего рабочего места;
* поддержания в чистоте и порядке рабочих мест;
* проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов;
* упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной и мучной кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
* приготовления хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий стандартного ассортимента;
* процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции, простых мучных кондитерских изделий;
* порционирования (комплектации), раздачи продукции массового спроса;
* изготовления простых элементов для производства сложных видов хлебобулочной и мучной кондитерской продукции и ее презентации;
* упаковки готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;

**уметь:**

* организовывать рабочее место пекаря;
* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве продукции;
* изготавливать изделия и проводить презентацию;
* безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* отпускать готовую хлебобулочную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
* эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;

 **знать:**

* федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
* рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
* требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в производстве, и правила ухода за ними;
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции;
* принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
* требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1, 3.3 – 3.4, ОК 1-9.

**1.3. Содержание модуля**

Раздел 1. Организация производственной деятельности «Пекаря».