

Аннотация
к рабочей программе дисциплины «Основы философии» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

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

4. Формы контроля: Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Составитель: Ключева Е.Б., преподаватель высшей категории

Аннотация
к рабочей программе дисциплины «История» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

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

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

Дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

4. **Формы контроля** Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Составитель: Колабанова Т.Н., преподаватель первой категории

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Иностранный язык» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

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

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную

4. **Формы контроля** Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Составитель: Капланова В.Н., преподаватель первой категории

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Математика» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

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

знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

4. **Формы контроля:** Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Ивина Н.А., преподаватель высшей категории

Аннотация
к рабочей программе дисциплины «Экологические основы природопользования»
(обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
знать:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

принципы и методы рационального природопользования;

методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа;

основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

природоресурсный потенциал Российской Федерации;

охраняемые природные территории

4. Формы контроля: Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Составитель: Блохина Л.К., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины «Химия» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

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

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

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

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

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

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории

4. Формы контроля:

Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Коконова А.А, преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Инженерная графика» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Инженерная графика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Инженерная графика» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи легален, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем и ручной и машинной графике;
оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
знать:
правила чтения конструкторской и технологической документации;
способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
законы, методы и приемы проекционной черчения;
требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);
правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
технику и принципы нанесения размеров;
классы точности и их обозначение на чертежах;
типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

4. Формы контроля:

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составитель: Бессонова М.Н., преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Техническая механика» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Техническая механика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Техническая механика» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
читать кинематические схемы;
проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
определять напряжения в конструкционных элементах;
производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
определять передаточное отношение;
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

4. Формы контроля:

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составитель: Кострова Т.В., преподаватель.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Электротехника и электронная техника» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:
использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
собирать электрические схемы;
знать:
способы получения, передачи и использования электрической энергии;
электротехническую терминологию;
основные законы электротехники;
характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
правила эксплуатации электрооборудования

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Объедков Д.В., преподаватель первой категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

работать с лабораторным оборудованием;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости

микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

схему микробиологического контроля;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Сусарева А.А., преподаватель.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Автоматизация технологических процессов» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

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.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Обьедков Д.В., преподаватель первой категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру

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

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составитель: Зиновьева А.П., преподаватель.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Метрология и стандартизация» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

знать:

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационнометодических стандартов;

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

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена

Составитель: Блохина Л.К., преподаватель.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

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

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

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составитель: Медведева С.В., преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

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

знать:

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

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Составитель: Хомякова М.В., преподаватель высшей категории.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Охрана труда» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Составитель: Гришунова Т.Н., преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы:

Программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

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

знать:

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

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

4. Формы контроля Итоговая аттестация в форме экзамен

Составитель: Белов Ю.А., преподаватель- организатор безопасности жизнедеятельности.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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;

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Барабанова А.Ю. преподаватель первой категории.

Аннотация**к рабочей программе профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» (обязательная часть)****1. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
рассчитывать производственные рецептуры;
определять расход сырья;
рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных

изделий;

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

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

знать:

требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

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

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

методы расчета производственных рецептов, 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;

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Воронцова О.М., преподаватель высшей категории.

Аннотация

**к рабочей программе профессионального модуля «Производство кондитерских изделий»
(обязательная часть)**

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство кондитерских изделий» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 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);

технологии 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);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных пол)фабрикатов, 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.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Барабанова А.Ю., преподаватель первой категории.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Производство макаронных изделий» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство макаронных изделий» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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;
технологии и организацию производства макаронных изделий;
типы замеса макаронного теста;
технологии 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.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Воронцова О.М., преподаватель высшей категории.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Организации работы структурного подразделения» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Организации работы структурного подразделения» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 расчет экономических показателей;

основные приемы организации работы исполнителей;

формы документов, порядок их заполнения.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Брыкова М.А., преподаватель первой категории.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер» (обязательная часть)

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер» входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
применять коммуникативные умения;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
знать:
ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

4. Формы контроля

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Составитель: Горина Л.Н. мастер производственного обучения.