

**Аннотации**  
**к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных моду-**  
**лей и практик по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитер-**  
**ских и макаронных изделий (углубленная подготовка)**

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Экономика организации
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
ОП.09	Управление персоналом
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Правовые основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Документационное обеспечение управления
ОП.15	Организация предпринимательской деятельности
ОП.16	Бухгалтерский учет и налогообложение
ОП.17	Финансы и кредит
ОП.18	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий
ПМ.06	Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>

<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>

## **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ОГСЭ.01 Основы философии**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии способствует формированию общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог», «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования 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.

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

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

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.02 История**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

#### **1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История способствует освоению общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог» об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX — начала XXI вв:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

**знать:**

- основные направления 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 и иные) политического и экономического развития ведущих 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.

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

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

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Психология общения относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

#### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Психология общения способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 5.1-5.7) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог»:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Цель изучения дисциплины:**

- приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области психологии общения.

**Задачи:**

- продолжить формирование коммуникативной компетентности будущих специалистов;
- развивать навыки эффективного общения, необходимого для работы;
- научить использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций;
- сформировать навыки соблюдения этических норм общения.

В результате освоения учебной 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.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60\_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины**

### **ОГСЭ.04 Английский язык**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Английский язык является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки с учетом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Английский язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

#### **1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Английский язык способствует формированию общих (ОК 1-9) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 изучения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Английский язык обучающийся должен **знать:**

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 274 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 238 часов; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

#### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Физическая культура способствует освоению общих (ОК 2-3, 6) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 476 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 238 часов; самостоятельной работы обучающегося 238 часов.

## **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ЕН.01 Математика**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью основной профессиональной образовательной программы базовой и углубленной подготовки с учетом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика способствует усвоению общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 -1.4, 2.1 - 2.4, 3.1- 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1-6,5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог», «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

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

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

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

**1.4** Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины**

### **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии: 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 -1.4, 2.1 - 2.4, 3.1-3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1-6,5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог»:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции при оказании услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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;

- об условиях устойчивого развития 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;
- развития экосистем и возможных причинах

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

### **Аннотация** к рабочей программе учебной дисциплины **ЕН.03 Химия**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. Химия может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ЕН.03 Химия относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

Учебная дисциплина ЕН.03 Химия способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 -1.4, 2.1 - 2.3, 3.1- 3.3, 4.1 - 4.2, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия 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.

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия обучающийся должен

**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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 210 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов; самостоятельной работы обучающегося – 70 часов.

## **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика**

##### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика является частью основной профессиональной образовательной программы базовой и углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ОП.01 Инженерная графика является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.01 Инженерная графика способствует освоению общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3, ПК 5.7) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения 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;
- *читать комплексные чертежи, строить третью проекцию по двум заданным, решать метрические задачи;*
- *читать чертежи неразъемных соединений;*
- *работать в автоматизированной системе проектирования;*

**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 ЕСКД и НСТД;
- 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;*
- *роль стандартизации в повышении качества продукции и развития научно - технического прогресса;*
- *способы пересечения прямой с плоскостью, способы преобразований проекций;*
- *чтение схем регионального компонента;*
- *классификацию и характеристики стандартных резьб, изображения стандартных резьбовых изделий;*
- *виды разъемных, неразъемных соединений;*
- *назначение и принцип работы сборочной единицы, узла.*

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 177 часов,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика**

#### **1.1 Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика является частью основной профессиональной образовательной программы базовой и углубленной подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Техническая механика может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

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

Дисциплина ОП.02 Техническая механика является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

## **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина ОП.02 Техническая механика способствует освоению общих (ОК - 1-9) и профессиональных (ПК- 2.4, 3.4, 4.3, 5.6) компетенций при получении квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

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 конструктивных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение;
- *анализировать конструкции, заменять реальный объект расчетной схемой;*
- *при анализе состояния тела пользоваться понятиями и терминологией теоретической механики.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся дол-

жен:

**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;
- *основные понятия и аксиомы статики, кинематики, динамики.*

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника**

##### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Электротехника и электронная техника может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ОП.03 Электротехника и электронная техника является обще-профессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Дисциплина ОП.03 Электротехника и электронная техника способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3, 5.6) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

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 несложных электрических цепей;
- *классифицировать и исследовать виды электронных полупроводниковых приборов;*
- *производить расчёты при последовательном и параллельном соединении элементов электрических цепей (резисторы и конденсаторы);*

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

- способы получения, передачи и использования электрической энергии;
- электрическую 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;
- подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;
- правила эксплуатации электрооборудования;
- *сущность электрического и магнитного полей как форм существования ма-*

терии;

- источники электрического и магнитного полей;
- линейную цепь постоянного тока и ее элементы, их краткая характеристика;
- особенности цепей переменного тока;
- особенности трехфазных цепей синусоидального тока и их назначение;
- устройства однофазного трансформатора;
- основные виды измерений, погрешности измерений; способы измерения электрических величин;
- знать структуру электроснабжения предприятий пищевой промышленности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося  
66 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

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

##### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки по профессии, 16472 Пекарь.

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

Дисциплина ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является общепрофессиональной дисциплиной и относится к циклу профессиональных дисциплин.

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

Дисциплина ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1-1.4, 2.1 - 2.4, 3.1- 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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;
- *определять качество сырья по внешним признакам;*
- *определять наличие картофельной палочки в муке;*
- *выявлять присутствие золотистого стафилококка в сливочном креме;*
- *осуществлять санитарный контроль пищевого производства;*
- *готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств и производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;*
- *проводить анализ чистоты рук персонала на наличие кишечной палочки;*

**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 пищевой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- *особенности вирусов как внеклеточных организмов, их многообразие и изменчивость;*
- *влияние факторов внешней среды на микроорганизмы;*
- *понятие чистой культуры, посева и пересева микроорганизмов; основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов;*
- *методы промышленного культивирования микроорганизмов;*
- *использование антисептиков в пищевой промышленности;*
- *виды брожения, их использование в пищевых производствах;*
- *свойства и признаки микроорганизмов, применяемых в хлебопекарном и кондитерском производствах;*
- *микрофлора жидких дрожжей, пшеничных и ржаных заквасок; схемы приготовления по разводочному циклу;*
- *микробиологические процессы, происходящие при приготовлении хлеба и мучных кондитерских изделий;*
- *микроорганизмы- вредители в кондитерском и макаронном производствах;*
- *санитарный контроль производства пищевых продуктов;*
- *санитарно-технологические требования к содержанию пищевых предприятий*

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 48 часов

## **Аннотация** к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.05 Автоматизация технологических процессов**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Автоматизация технологических процессов является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Автоматизация технологических процессов может быть использована для профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

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

Дисциплина ОП.05 Автоматизация технологических процессов является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.05 Автоматизация технологических процессов способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 -1.4; 2.1 - 2.4; 3.1-3.4; 4.1-4.3, 5.1-5.7, 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

- использовать в производственной деятельности технические средства механизации и автоматизации для контроля и регулирования технологических процессов;
- читать и составлять функциональные схемы автоматического контроля, сигнализации, регулирования и управления основными технологическими процессами;
- *пользоваться приборами измерения давления, электрического напряжения и тока;*
- *анализировать степень влияния автоматизации на технологические процессы;*
- *составлять и читать структурные схемы измерительных систем и приборов;*
- *выбирать автоматический регулятор и делать расчет параметров его настройки;*

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 (АСУ) и системах автоматического управления (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;
- *знать исторические сведения о развитии автоматизации технологических процессов в пищевой промышленности Российской Федерации;*
- *виды давления, основные понятия, определения, единицы измерения давления;*
- *методы измерения давления, классификация средств измерения давления;*
- *основные понятия метрологии;*
- *основные средств измерения уровня жидкостей и сыпучих материалов;*
- *особенности использования средств измерения свойств и химического состава вещества в пищевой промышленности;*
- *статистические и динамические характеристики хлебопекарной печи и тестоприготовительного агрегата как объектов регулирования;*
- *перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности и информационное обеспечение АСУ ТП.*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов; самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

#### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

#### **1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности способствует освоению общих (ОК1–9) и профессиональных (ПК 1.1–1.4, 2.1 – 2.4, 3.1– 3.4, 4.1 – 4.3, 5.1 – 5.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать свою собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и проводить приёмку сырья.

ПК1.2. Контролировать качество поступающего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.
- ПК 5.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

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;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- *использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-ТТК» и «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции;*
- *выполнять сканирование документов.*

**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;
- *состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции;*
- *методы и средства сканирования информации.*

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.07 Экономика организации**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Экономика организации является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа по дисциплине используется в профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 16472 Пекарь; 13321 Лаборант химического анализа.

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.07 Экономика организации является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.07 Экономика организации способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 -1.4; 2.1-2.4, 3.1-3.4; 4.1-4.3; 5.1-5.7; 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- *рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности организации;*
- *рассчитывать отпускные и розничные цены на различные виды продукции;*
- *формировать организационные типы построения производственных структур;*
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной плате, простоев.

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

- *основы экономики;*
- современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- *организационно-правовые формы организаций и виды реструктуризации предприятий;*
- основные принципы построения экономической системы организации;
- общую организацию производственного и технологического процессов;
- *инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия;*
- *основы логистики организации в условиях рыночной экономики;*
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- *новаторскую деятельность предприятий, инновационные технологии отрасли;*
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов;

- основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизм формирования заработной платы;
- *организацию и нормирование труда;*
- формы оплаты труда.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

## **ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации способствует освоению общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК.1.1-1.4, 2.1-2.4,3.1-3.4, 4.1-4.3,5.1-5.7,6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

- ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качества поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба.
- ПК.2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
- ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
- ПК 5.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК.6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации обучающийся должен **уметь:**

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;

- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц (СИ);

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

- основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами;
- сущность основных систем управления качеством;
- основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- основные положения системы международных стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- формы подтверждения соответствия;
- примеры отечественной и международной практики подтверждения соответствия;

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося 51 час.

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ОП.09 Управление персоналом**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Управление персоналом является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология.

Рабочая программа по дисциплине используется в профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 16472 Пекарь; 13321 Лаборант химического анализа.

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

Учебная дисциплина ОП.09 Управление персоналом является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.09 Управление персоналом способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 5.1-5.7) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять состав трудовых ресурсов организации: численность, структура;
- планировать и организовывать работу коллектива исполнителей: методы оптимальной организации деятельности коллектива;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев и др.;
- *планировать реализацию карьеры;*
- *управлять неформальной группой: этапы развития, распределение ролей в формальных и неформальных группах;*
- *управлять стрессовыми ситуациями;*
- применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения: беседы, деловая переписка;
- организовывать деловое общение подчиненных: совещания, встречи;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные подходы к управлению персоналом: общие закономерности и принципы;
- *рынок труда, философию управления;*
- *кадровое обеспечение подсистемы управления персоналом: формы разделение управленческого труда, уровни управления и виды управленческих операций и процедур; требования к специалистам в области кадрового менеджмента;*
- *сущность кадрового потенциала организации: методы анализа кадрового потенциала;*
- типы кадровой политики: принципы формирования и типы;
- методы подбора персонала: размещение объявлений в СМИ, компьютеризированные службы подбора работников, подбор в учебных заведениях;
- *планирование деловой карьеры и формирование кадрового резерва: типы и этапы карьеры методы формирования кадрового резерва;*

- методы обеспечения оптимального функционирования персонала: методов управления персоналом;
- характеристики внешней и внутренней среды организации: факторы воздействия на организацию;
- стили управления, виды коммуникации: характеристика стилей, виды коммуникаций;
- *проблема власти, лидерства: виды власти, компоненты лидерства;*
- *формальные и неформальные группы в коллективе: причины возникновения и факторы эффективности деятельности;*
- принципы делового общения в коллективе: виды, структура и функции делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- формы обучения персонала: внутрипроизводственное и внепроизводственное, виды обучения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов: виды, стадии протекания, стили поведения.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Правовое обеспечение профессиональной деятельности может быть использована при профессиональной подготовке по следующим рабочим профессиям 16472 Пекарь.

#### **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.4; 2.1 – 2.4; 3.1–3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качества поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

ПК3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

– использовать необходимые нормативно - правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- *роль права в условиях рыночной экономики;*
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- *понятия права собственности*
- *достоинства и недостатки индивидуального и партнерского предпринимательства;*
- *основания признания предпринимателей любой формы собственности несостоятельными (банкротом), меры применяемые к ним;*
- организационно – правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- *экономические споры*
- 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;
- права социальной защиты граждан;
- *трудовые споры*
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;.
- *понятие и виды коррупции;*
- *меры по противодействию коррупции.*

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

**Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

**ОП.11 Правовые основы предпринимательской деятельности**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Правовые основы предпринимательской деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 Правовые основы предпринимательской деятельности может быть использована при профессиональной подготовке по рабочей профессии 16472 Пекарь.

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.11 Правовые основы предпринимательской деятельности является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.11 Правовые основы предпринимательской деятельности способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1 –1.4; 2.1 – 2.4; 3.1–3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качества поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

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

ПК3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- использовать необходимые нормативно - правовые документы;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательской деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, и трудовым законодательством;
- составлять предпринимательские договоры;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- права человека и гражданина в области предпринимательства, механизмы их реализации;
- понятие и признаки предпринимательской деятельности;;
- понятие правового регулирования в сфере предпринимательской деятельности;
- нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе предпринимательской деятельности;
- субъекты предпринимательской деятельности;
- виды договоров в предпринимательской деятельности;
- понятие и виды хозяйственных споров;
- понятие и виды коррупции;
- меры по противодействию коррупции.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

из них практических занятий - 6 часов.

### **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **ОП.12 Охрана труда**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда может быть использована для профессиональной подготовки по специальностям: 13321 Лаборант химического анализа, 16472 Пекарь.

## **1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина ОП.12 Охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.12 Охрана труда способствует формированию общих (ОК 1-9) и профессиональных (ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.7, ПК 6.1-6.5) компетенций специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК. 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК.9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК1.2. Контролировать качество поступающего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранения сырья.

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК2.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 5.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК.6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмоопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их 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;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

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

- законы и иные 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.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы базовой и углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности может быть использована для профессиональной подготовки по профессиям: 13321 Лаборант химического анализа, 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ОП.13 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Учебная дисциплина ОП.11 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию общих (ОК 1–7) и профессиональных (ПК 1.1 –1.5, 2.1 – 2.4, 3.1– 3.4) компетенций специалиста по квалификации «Техник-механик».

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъемных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования.

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с использованием контрольно-измерительных приборов.

ПК 1.3. Участвовать в пусконаладочных работах и испытаниях промышленного оборудования после ремонта и монтажа.

ПК 1.4. Выбирать методы восстановления деталей и участвовать в процессе их изготовления.

ПК 1.5. Составлять документацию для проведения работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования.

ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования.

ПК 2.2. Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов.

ПК 2.3. Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 2.4. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 3.1. Участвовать в планировании работы структурного подразделения.

ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения.

ПК 3.3. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 3.4. Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности.

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 профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё 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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельная работа обучающихся 34 часа.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.14 Документационное обеспечение управления**

##### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Документационное обеспечение управления является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Документационное обеспечение управления может быть использована для профессиональной подготовки по рабочим профессиям: 13321 Лаборант химического анализа, 16472 Пекарь.

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

Учебная дисциплина ОП.14 Документационное обеспечение управления реализует вариативную часть ОПОП по специальности и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Документационное обеспечение управления ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** знаний и выработка у обучающихся целостного представления об организации делопроизводства на предприятии;
- **знакомство** с современным состоянием и применением систем документации;
- **овладение** порядком оформления внутрифирменной и межфирменной документации и

- заполнения реквизитов документов;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации информации;
  - **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений науки для развития цивилизации и повышения качества жизни;
  - **применение** в области производства для заполнения внутрифирменной и межфирменной документации.

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

- оформлять организационно-распорядительную документацию;
- документально оформлять хозяйственные операции;
- заполнять основные бланки по первичному учёту производства.

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

- о современном состоянии применения систем документации;
- организацию делопроизводства на предприятии;
- порядок оформления, заполнения реквизитов документов;
- оформление внутрифирменной и межфирменной документации;
- формы контроля за исполнением документов Единую Государственную систему делопроизводства.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления полученных знаний по освоению методики заполнения документов.

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

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

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.15 Организация предпринимательской деятельности**

##### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Организация предпринимательской деятельности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОП.15 Организация предпринимательской деятельности реализует вариативную часть ОПОП по специальности, являясь общепрофессиональной дисциплиной, и относится к профессиональному циклу дисциплин.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина ОП.15 Организация предпринимательской деятельности способствует формированию специалиста по квалификации «Старший техник-технолог» согласно требованиям работодателя.

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

- различать виды предпринимательства и условия их развития;
- осуществлять поиск и применять федеральные законы, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- планировать предпринимательскую деятельность;
- обосновывать безубыточность деятельности фирмы;
- принимать эффективные предпринимательские решения;
- рассчитывать показатели инновационной деятельности и конкурентоспособности предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками, механизмы их нейтрализации;
- организовывать и проводить деловые переговоры.

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

- общую характеристику предпринимательства сущность, условия и факторы развития;
- механизм управления предприятием и принятия предпринимательских решений;
- оценку бизнеса;
- бизнес - планирование малого предприятия, структура и методика разработки разделов;
- предпринимательские риски и механизм их нейтрализации;
- виды страхования предпринимательства;
- новаторскую деятельность предпринимателя;
- процесс формирования культуры предпринимательства.
- 

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 152 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 76 часов.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.16 Бухгалтерский учет и налогообложение**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Бухгалтерский учет и налогообложение является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена углубленной подготовки в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина ОП.16 Бухгалтерский учет и налогообложение является общепрофессиональной, относится к профессиональному циклу, реализуя вариативную часть ППСЗ.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Дисциплина ОП.16 Бухгалтерский учет и налогообложение способствует формированию специалиста по квалификации «Старший техник-технолог».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов деятельности предприятия;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;
- документировать хозяйственные операции по учету имущества и обязательства организации;
- рассчитывать суммы амортизационных отчислений по основным средствам и нематериальным активам;
- проводить налоговые и страховые расчеты;
- ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;
- понимать сущность и порядок расчета налогов;
- рассчитывать сумму заработной платы;
- рассчитывать фактическую производственную себестоимость продукции;
- определять и учитывать финансовый результат от реализации готовой продукции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;
- план счетов, объекты бухгалтерского учета;
- бухгалтерскую отчетность.
- Налоговый кодекс Российской Федерации;
- виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов;
- источники возмещения налогов на предприятии;
- нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения;
- особенности бухгалтерского учета и отчетности на малом предприятии.

### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **216** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **144** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **72** часа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.17 Финансы и кредит**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.17 Финансы и кредит является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с учебным планом специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОП.17 Финансы и кредит является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу дисциплин, реализуя вариативную часть ОПОП.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина ОП.17 Финансы и кредит способствует формированию специалиста по квалификации «Старший техник-технолог» согласно требованиям работодателя.

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

- выполнять расчет платы за кредит;
- определять финансовый результат от реализации отдельных видов продукции;
- составлять сметы доходов и расходов предприятия;
- участвовать в разработке и осуществлении мероприятий, направленных на соблюдение финансовой дисциплины и рациональном использовании ресурсов;
- производить начисления страховых взносов в государственные внебюджетные социальные фонды.

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

- сущность финансов, их функции и роль в экономике;
- принципы финансовой политики и финансового контроля;
- основы управления финансами;
- законы денежного обращения;
- сущность, виды и функции денег;
- основные типы и элементы денежных систем;
- структуру кредитной и банковской системы;
- функции банков и классификация банковских операций;
- цели, типы и инструменты денежно-кредитной политики; структуру финансовой системы;
- организацию безналичных расчетов;
- порядок формирования государственного бюджета и его роль в социальноэкономических процессах;
- порядок формирования внебюджетных фондов;
- организацию страхования в РФ;
- принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства;
- виды и классификация ценных бумаг;
- особенности функционирования первичного и вторичного рынка ценных бумаг;
- характер деятельности кредитов и кредитной системы в условиях рыночной экономики;
- организацию банковского кредитования;
- особенности и отличительные черты развития кредитного дела и денежного обращения в России на основных этапах формирования ее экономической системы.

### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОП.18 Анализ финансово-хозяйственной деятельности**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Анализ финансово-хозяйственной деятельности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина ОП.18 Анализ финансово-хозяйственной деятельности является общепрофессиональной, относится к профессиональному циклу и реализует вариативную

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

Учебная дисциплина ОП.18 Анализ финансово-хозяйственной деятельности способствует формированию специалиста по квалификации «Старший техник-технолог» согласно требованиям работодателя.

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

Сосуществлять анализ технико-организационного уровня производства;

Санализировать эффективность использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов;

- анализировать производство и реализацию продукции;

анализировать использование основных фондов;

оценивать финансовое состояние и деловую активность организации;

- оценивать имущественное положение организации;

проводить анализ источников имущества (капитала) организации;

оценивать финансовую устойчивость организации;

проводить анализ затрат на производство, финансовых результатов;

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

научные основы экономического анализа;

роль экономического анализа в условиях рыночной экономики;

предмет и задачи экономического анализа;

методы, приемы и виды экономического анализа;

методику проведения финансового анализа;

анализ технико-организационного уровня производства.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося 66 часа.

## ПМ.00 Профессиональные модули

### Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

## ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.
- ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, 19137 Тестовод.

В состав ПМ.01 входят:

- МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья;
- УП.01 Учебная практика;
- ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности).

## 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:**

- приготавливать растворы щелочи и кислоты и проверять их концентрацию;
- 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;
- подбирать улучшители в зависимости от качества муки;
- рассчитывать необходимое количество улучшителей на замес полуфабрикатов;
- исследовать влияние улучшителей на качество изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- проверять оборудование лабораторий;
- 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:**

- *зерновые культуры, применяемые для производства муки;*
- *основы производства муки;*
- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- *пищевые добавки, используемые в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;*
- улучшители качества, применяемые в хлебопекарном производстве;
- тароупаковочные материалы;
- общие методы анализа сырья;

- организацию работ в производственных лабораториях;
- 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

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

всего – 390 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;  
 учебной практики – 54 часа, производственной практики – 54 часа,

в том числе из вариативной части:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 6 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 4 часа  
 самостоятельной работы обучающегося – 2 часа

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2 Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.3 Организовывать технологический процесс производства хлебобулочных изделий.

ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод.

#### **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;
- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства бараночных и сухарных изделий;
- 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;
- определять выход хлеба расчетным методом по результатам контроля потерь и затрат на хлебозаводе и предприятиях малой мощности;
- 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 хлеба и хлебобулочных изделий;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции бараночных и сухарных изделий;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- способы разрыхления теста, сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- сущность замеса теста, процессы, протекающие на стадии замеса, способы замеса теста;
- современные и нетрадиционные способы замеса теста;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- теплофизические основы выпечки;
- 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, булочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- дефекты и болезни хлебных изделий;
- особенности планирования технологического процесса производства;
- понятие пищевой, биологической и энергетической ценности изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства на предприятиях малой мощности;
- системы механизации работ в хлебохранилищах и экспедициях;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

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

всего – 1158 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 978 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 652 часа  
 курсовой проект – 30 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 326 часов;  
 учебной практики – 54 часа, производственной практики – 126 часа,

в том числе из вариативной части:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 час, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Производство кондитерских изделий является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Производство кондитерских изделий" и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции\*\*\*
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности\*\*\*

### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции\*;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции\*;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса\*;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий\*;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства\*;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий\*;
- *рассчитывать выход какао тертого;*
- 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\*;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию\*\*\*;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий\*\*\*;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию\*\*\*;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции\*\*\*
- создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.)\*\*;
- вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера\*\*;
- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан\*\*;
- создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями\*\*;

- изготавливать и использовать ганаш\*\*

#### **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)\*;
- технологию приготовления конфет «Грильяж в шоколаде»;
- особенности конширования, темперирования и формования шоколадных масс;
- особенности производства белого, пористого шоколада и конфет «Ассорти»;
- технологию приготовления полуфабрикатов при производстве карамели;
- технологию приготовления мармелада типа лимонных и апельсиновых долек;
- 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)\*;
- технологию приготовления крекеров, галет и пряников с начинкой;
- технологию приготовления сдобного печенья;
- способы отделки тортов и пирожных;
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий на поточно-механизированных линиях;
- основные виды стандартов на мучные кондитерские изделия;
- 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 заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий\*;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для приема, хранения и подготовки сырья;
- 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\*;
- правила отбора и подготовки образцов продукции кондитерского производства.
- рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь\*\*\*;
- специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха\*\*\*;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям\*\*\*

- ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме\*\*;
- особенности национальных традиций\*\*;
- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров\*\*;
- виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров\*\*;
- воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие\*\*.

**Пояснения:**

\* - требования ФГОС СПО

\*\* - требования WSI/WSR

\*\*\* - требования профстандартов

*Курсивом отмечена вариативная часть*

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов Кондитер;
- анализа требований компетенции WSR Кондитер;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда;
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

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

всего 594 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 462 часа;

самостоятельной работы обучающегося 132 часа;

учебной и производственной практики 198 часов,

в том числе из вариативной части:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов

**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.04 Технология производства макаронных изделий**

**1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения

основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства 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;
- *контролировать качество фасовки готовых изделий;*
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- *составлять сменный производственный отчет предприятия;*
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- *составлять технологические карты;*
- 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;
- *определять состав и область применения линий с использованием чертежей;*
- 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:**

- *современное состояние и перспективы развития производства макаронных изделий;*
- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,

- *дополнительное сырье в макаронном производстве*
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста,
- *организацию замеса 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,
- *сортировку и отбраковку макаронных изделий;*
- методы упаковки макаронных изделий;
- режимы хранения изделий;
- *контроль качества макаронных изделий ;*
- *особенности производства макаронных изделий в условиях малых предприятий;*
- 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.

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

всего – 288 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часов;

учебной практики – 18 часа

производственной практики – 54 часа

В том числе из вариативной части:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

## **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля

### **ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий является частью образовательной программы подготовки специали-

стов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями

ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа по дисциплине используется в профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; 16472 Пекарь; 13321 Лаборант химического анализа.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- участия в управлении трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;

**уметь:**

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- *работать с тестовыми заданиями;*

**знать:**

- характеристики рынка продукции услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- организацию производственных и технологических процессов;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;

- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

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

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

В том числе вариативная часть

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов

в том числе практические занятия – 10 часов

курсовая работа – 20 часов

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов

## **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля

### **ПМ.06 Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.2. Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.4. Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 6.5. Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных

изделий (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

14253 Машинист тесторазделочных машин

16472 Пекарь

19137 Тестовод

### **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:**

проведения расчетов для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

контроля качества новых видов продукции;

#### **уметь:**

оформлять документы на новые виды продукции;

работать с документацией по сертификации;

пользоваться лабораторным оборудованием и приборами;

экспериментально подтверждать теоретические положения;

#### **знать:**

товароведение продовольственных товаров;

ассортимент и характеристику выпускаемой продукции;

порядок расчета рецептур новых видов продукции;

формы и порядок оформления документов на новые виды продукции;

действующие стандарты и показатели качества сырья и продукции;

методику оценки качества продукции;

методику расчета и подбора технологического оборудования;

порядок и этапы сертификации;

виды документов по этапам сертификации;

устройство, правила эксплуатации лабораторного оборудования;

методику организации и проведения эксперимента;

этапы внедрения новых технологических процессов в производство

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

Всего 528 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 402 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 268 часов;

самостоятельной работы обучающегося 134 часа;

учебной практики 90 часов;

производственной практики 36 часов.

## **Анотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь является частью основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по

одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 6.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 6.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 6.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования.

## **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:**

- ведения технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной - двух механизированных конвейерных печах, в одном - двух электрошкафах;
- укладки тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
- сушки сухарей в сушильных камерах и печах. Выборки готовых изделий из печей и камер.

### **уметь:**

- контролировать температурный и паровой режимы пекарной и сушильной камер;
- регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
- определять готовность тестовых заготовок к выпечке.
- осуществлять надрезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;
- для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;
- для сухарных изделий - загрузку сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами;
- на пекарнях, оборудованных электропечами – осуществлять раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную надрезку; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковку и укладывание готовой продукции в лотки;

### **уметь по стандартам WSR:**

- Работать, соблюдая гигиенические и санитарные правила обслуживания оборудования.
- Работать, соблюдая технику безопасности.
- Использовать все инструменты и оборудование согласно инструкции производителя.
- Обеспечивать безопасность пищевых продуктов в рамках рабочей среды.
- Производить продукцию в определенном объеме, заданного размера, формы, внешнего вида, вкуса и стандарта

### **знать:**

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий,

- способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

**знать по стандартам WSR:**

- физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки.
- правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении.
- важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации .
- правила хранения хлебобулочных изделий.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 342 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;  
 учебной практики – 72 часа, производственной практики – 216 часов.

**Аннотация**  
 к рабочей программе  
**УП.00 Учебная практика**

**1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификации «Техник-технолог» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

3. Производство кондитерских изделий.

4. Производство макаронных изделий.

Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (приложение к ФГОС).

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования.

**1.2 Цели и задачи учебной практики:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП специальности по основным видам

профессиональной деятельности для приобретения обучающимися первоначального практического опыта, необходимого для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика также направлена на освоение профессии 16472 Пекарь, так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	– изучение инструкции по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии, санитарных правил и норм;
	– ознакомление с правилами приемки, условиями хранения, правилами отбора проб сырья для анализа;
	– ознакомление с документацией, сопровождающей партии муки и сырья;
	– расчет количества муки, поступающей на предприятие, по данным взвешивания автомуковоза;
	– расчет количества поступающего на предприятие сырья по данным накладных;
	– контроль качества муки и сырья по органолептическим и физико-химическим показателям и установление соответствия качества муки и сырья требованиям стандартов;
	– заполнение производственной документации по приемке сырья;
	– заполнение образцов журналов производственной лаборатории по контролю качества муки и сырья;
	– изучение правил подготовки сырья к производству в соответствии с «Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	- ознакомление с работой тестовода;
	- расчет рецептур пшеничного теста;
	- расчет рецептур ржаного теста
	– ознакомление с работой пекаря;
	– определение готовности хлеба (органолептически);
	– расчет производительности печи;
	– подбор параметров и режимов производства различных видов хлеба и хлебобулочных изделий
	– ознакомление с технологией приготовления леденцовой карамели, карамели с начинкой, технологией приготовления различных видов начинок: фруктово-ягодных, помадных, ликерных, молочных, медовых.
	– обработка и формование карамели
	– изучение технологии приготовления шоколада и какао-порошка;
	– изучение технологии приготовления конфет;
	–изучение технологии приготовления мармелада и халвы. -ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного , затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы;</li> <li>- изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;</li> <li>-выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных.</li> </ul>
Производство кондитерских изделий	-оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
	-рассчитывать производительность печей;
Производство макаронных изделий	-рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
	-оформлять производственную и технологическую документацию, составлять технологические карты;
	- 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;
Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	-определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
	- подбирать вид матрицы для заданных условий;
	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
	планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;
	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
	- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
	- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
-разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- оценивать качество выполняемых работ;
	- оформлять документы на новые виды продукции
	- работать с документацией по сертификации;
	- пользоваться лабораторным оборудованием и приборами;
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	-экспериментально подтверждать теоретические положения;
	- устанавливать параметры и режимы выпечки различных видов теста;
	- устанавливать параметры выпечки бараночных и сухарных изделий;
	- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

### Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 396 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01 – 54 часа

в рамках освоения ПМ.02 - 54 часа

в рамках освоения ПМ.03 - 72 часа  
в рамках освоения ПМ.04 - 18 часов  
в рамках освоения ПМ.05 - 36 часов  
в рамках освоения ПМ.06 - 90 часов  
в рамках освоения ПМ.07 - 72 часов

**Аннотация**  
к рабочей программе  
**ПП.00 Производственная практика (по профилю специальности)**

**1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения квалификации по профессии «Пекарь» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Производство кондитерских изделий.
4. Производство макаронных изделий.
5. Организация работы структурного подразделения.

Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (приложение к ФГОС).

**1.2 Цели и задачи производственной практики:**

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии «Пекарь»;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Приемка, хранение и подготовка сырья к	<i>приготавливать растворы щелочи и кислоты и проверять их концентрацию;</i>

переработке	- подбирать улучшители в зависимости от качества муки, рассчитывать необходимое количество улучшителей на замес полуфабрикатов,
	<i>исследовать влияние улучшителей на качество изделий;</i>
	- эксплуатировать основные виды оборудования, <i>проверять оборудование лабораторий;</i>
	-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;
	применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
	- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	<i>производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;</i>
	<i>- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства бараночных и сухарных изделий;</i>
	- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
	- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
	- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
	- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
Производство кондитерских изделий	-проводить анализ качества сырья и готовой продукции, определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	-оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
	-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий, проектировать и

	<p>подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p>
Производство макаронных изделий	<p>-проводить анализ качества сырья и готовой продукции, <i>контролировать качество фасовки готовых изделий;</i></p>
	<p>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>
	<p>- <i>составлять сменный производственный отчет предприятия;</i></p>
	<p>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</p>
	<p>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p>
	<p>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</p>
Организация работы структурного подразделения	<p>- вести табель рабочего времени работников;</p>
	<p>-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>
	<p>- <i>оценивать эффективность организации производства хлебобулочной продукции.</i></p>
Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<p>-проводить расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p>
	<p>-контролировать качество новых видов продукции;</p>
	<p>-оформлять документы на новые виды продукции;</p>
	<p>-работать с документацией по сертификации;</p>
	<p>-пользоваться лабораторным оборудованием и приборами;</p>
	<p>-экспериментально подтверждать теоретические положения</p>
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<p>- контролировать температурный и паровой режимы пекарной и сушильной камер;</p>
	<p>- регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;</p>
	<p>- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;</p>
	<p>- осуществлять надрезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;</p>

	- для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;
	- для сухарных изделий - загрузку сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами;
	- на пекарнях, оборудованных электропечами – осуществлять раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную надрезку; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковку и укладывание готовой продукции в лотки;

### **.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

всего - 648 часов, в том числе:

- в рамках освоения ПМ 01. – 54 часа;
- в рамках освоения ПМ.02 - 126 часов;
- в рамках освоения ПМ.03 - 126 часов;
- в рамках освоения ПМ.04 - 54 часа;
- в рамках освоения ПМ.05 - 36 часов;
- в рамках освоения ПМ.06 - 36 часов;
- в рамках освоения ПМ.07 - 216 часов.

## **Аннотация** к рабочей программе **ПДП Преддипломная практика**

### **1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа преддипломной практики ПДП является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения квалификации по профессии «Пекарь» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Производство кондитерских изделий.
4. Производство макаронных изделий.
5. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий
6. Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.

### **1.2 Цели и задачи преддипломной практики:**

Преддипломная практика ПДП направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения преддипломной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе преддипломной практики должен: иметь практический опыт:

ВПД	Требования к умениям, практическому опыту
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	<i>приготавливать растворы щелочи и кислоты и проверять их концентрацию;</i>
	- подбирать улучшители в зависимости от качества муки, рассчитывать необходимое количество улучшителей на замес полуфабрикатов,
	<i>исследовать влияние улучшителей на качество изделий;</i>
	- эксплуатировать основные виды оборудования, <i>проверять оборудование лабораторий;</i>
	-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;
	применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
	- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	<i>производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;</i>
	<i>- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства бараночных и сухарных изделий;</i>
	- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
	- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
	- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
	- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
Производство кондитерских изделий	-проводить анализ качества сырья и готовой продукции, определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	-оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
	-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий, проектировать и

	<p>подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p>
Производство макаронных изделий	<p>-проводить анализ качества сырья и готовой продукции, <i>контролировать качество фасовки готовых изделий;</i></p>
	<p>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья, по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>
	<p>- <i>составлять сменный производственный отчет предприятия;</i></p>
	<p>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</p>
	<p>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</p>
	<p>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;</p>
Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	<p>- вести табель рабочего времени работников;</p>
	<p>-оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>
	<p>- <i>оценивать эффективность организации производства хлебобулочной продукции;</i></p>
Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<p>-проводить расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p>
	<p>-контролировать качество новых видов продукции;</p>
	<p>-оформлять документы на новые виды продукции;</p>
	<p>-работать с документацией по сертификации;</p>
	<p>-пользоваться лабораторным оборудованием и приборами;</p>
	<p>-экспериментально подтверждать теоретические положения</p>
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<p>- контролировать температурный и паровой режимы пекарной и сушильной камер;</p>
	<p>- регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;</p>
	<p>- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;</p>
	<p>- осуществлять надрезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;</p>
	<p>для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;</p>
	<p>- для сухарных изделий - загрузку сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами;</p>
	<p>- на пекарнях, оборудованных электропечами – осуществлять</p>

раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную нарезку; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковку и укладывание готовой продукции в лотки;

**.3 Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:**

Всего – 4 недели, в том числе 144 часа.

