МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности
«01» 06 2020 г.
_____ О.В. Юдина

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника: техник-технолог
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Форма обучения: очная

Красноярск, 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Общество с ограниченной ответственностью «Глютен»
Начальник технологической службы

_____ Г.Г. Гуркаева
«__» Для документов _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Протокол от 13 июня 2020 года

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 года.

Организация-разработчик:
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Герасимович Г.Н., преподаватель профессионального учебного цикла
Войтова Н.А., преподаватель профессионального учебного цикла
Никель Л.А., преподаватель профессионального учебного цикла
Пожидаева Л.Р., преподаватель профессионального учебного цикла
Черемных Л.К., преподаватель профессионального учебного цикла
Ширякова М.А., преподаватель профессионального учебного цикла

Содержание стр.

1. Общие положения 4
1.1 Основная образовательная программа (далее ООП) среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 4
1.2 Нормативные документы по разработке ООП СПО 4
1.3 Общая характеристика ООП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 5
1.4 Требования к абитуриенту 6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Область профессиональной деятельности выпускника 6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника 6
3. Требования к результатам освоения ООП (компетенции) 7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 8
4.1 Учебный план 8
4.2 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей 12
4.3 Программы учебных и производственных практик 40
5. Оценка качества освоения ООП СПО 40
5.1 Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация 40
5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников 41
6. Ресурсное обеспечение ООП СПО 41
7. Характеристика среды образовательного учреждения обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников. 45

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа (далее ООП) среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Основная образовательная программа (ООП) среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, реализуется КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» на базе основного общего образования., в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, не требующих специальных условий, но при необходимости предоставления особых условий: допускается присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся с сахарным диабетом необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

– пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;

– предоставляется увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Реализация физической культуры осуществляется по утвержденным на заседании ПЦК образовательных дисциплин рабочим программам дисциплины, которые предусматривают использование дифференцированных форм и методов обучения, и служит целям укрепления здоровья, физического, интеллектуального и духовного совершенствования обучающихся. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения указанных дисциплин на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

ООП представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373от 22 апреля 2014 (зарегистрировано в Минюсте РФ 01 августа 2014 г. № 33402). ООП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ООП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ООП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные документы по разработке ООП СПО

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработана в соответствии с:

- Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 29 декабря 2012 г.
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г.
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 г.
- приказом Минобрнауки России № 31 от 22 января 2014 г. «О внесении изменений в порядок

организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464от 14 июня 2013 г. »;
− приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом № 464 от 14 июня 2013 г.»;
− приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями, методическими рекомендациями);
- Письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
- Письмом Минобрнауки России от 28.02.2018 г. № 06-341 «О методических рекомендациях (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
- Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.
- Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн «Требования к разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.»
- Положением о практической подготовке обучающихся, утверждённое Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Приказом Минпросвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08. 2020 г.;
- иными нормативными актами федеральных органов исполнительной власти, осуществляющими функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования;
- Уставом техникума, локальными актами, разработанными образовательной организацией

1.3. Общая характеристика ООП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.3.1. Цель ООП Область профессиональной деятельности выпускника: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:
4.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
4.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
4.3.3. Производство кондитерских изделий.
4.3.4. Производство макаронных изделий.
4.3.5. Организация работы структурного подразделения.

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

1.3.2. Срок освоения ООП

Нормативные сроки освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
основное общее образование	техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок освоения ООП СПО базовой подготовки по заочной форме :
на базе среднего общего образования – 3 года 10 мес

1.3.3. Трудоемкость ООП

Трудоемкость ООП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки по очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед. +39 нед
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед +2 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.+11 нед
Итого	199 нед.

1.4 Требования к абитуриенту

На первый и последующий курсы принимаются заявления от лиц, имеющих документ государственного образца о среднем общем, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:
- организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:
- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;

- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

3. Требования к результатам освоения ООП (компетенции)

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:
Общие компетенции выпускника
Код Наименование

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Профессиональные компетенции

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

5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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.

5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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

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

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

5.2.3. Производство кондитерских изделий.

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

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

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

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

5.2.4. Производство макаронных изделий.

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

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

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

5.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ООП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов.

Учебный план ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) -ПП;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА,

Обязательная часть ООП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть обязательных учебных часов (900 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной часть, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь в общий гуманитарный социально - экономический учебный цикл в план включена дисциплина ОГСЭ.05 Русский языки культура речи - 54 час. В математический и общий естественнонаучный математический учебный цикл включена дисциплина ЕН.04 Информатика» -56 час.

В профессиональный учебный цикл включены для изучения дисциплины:

- ОП.12 Химия пищевых производств - 132 час;
- ОП.13 Технология планирования профессиональной карьеры -40час. ;
- ОП.14 Технология и организация производства на предприятиях малой мощности -60 час;
- ОП.15 Процессы и аппараты- 46 час. ;
- ОП.16 Компьютерная графика - 32 часов. ;
- ОП.17 Введение в специальность - 36часов. Всего -346 часов.

Кроме того, на 194 часов увеличено изучение дисциплин профессионального учебного цикла. Таким образом, на изучение дисциплин профессионального учебного цикла добавлено 540 часов.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 250 часа.

В ПМ.03«Производство кондитерских изделий» введён МДК.03.03.Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции – 44 часа. В ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 16472 Пекарь - 46

Оставшиеся 160 часов направлены на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Так в рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы: основное и дополнительное сырьё, использование местного сырья ,производство мармелада, пастилы, шоколада;

автоматизированные, комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий.
Часы вариативной части в объеме 900 час использованы следующим образом:

Дисциплина (МДК, ПМ)	Наличие дисциплины во ФГОС (имеется, не имеется)	Наименование дополнительных ПК
ОГСЭ.,05, Русский язык и культура речи	не имеется	ДК 05.1 Владеть нормами литературного языка, соблюдать правила речевого этикета и ведения диалога. ДК 05.2 Знать законы композиции и стиля, владеть приемами убеждения.
ЕН.В.01 Информатика	не имеется	ДПК 02.2. Составлять документацию для организации технологического процесса при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ДПК 02.3. Контролировать производственную деятельность организации технологического процесса при производстве мучных кондитерских изделий.
ЕН.В.02 Химия пищевых производств	не имеется	ДПК 5.1. Использование знаний о химическом составе пищевых систем, т.е. сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. ДПК 5.2. Расширять и углублять знания о компонентах пищевых систем, учитывать изменения их состава в ходе технологических процессов, обработки и хранении. ДПК 5.3.Организовывать и контролировать соблюдения требований к сырью для получения качественной и безопасной готовой продукции. ДПК 5.4.Применять знания научных основ к использованию пищевых добавок, их безопасности и витаминизации продуктов питания. ДПК 5.5 Владеть знаниями современных методов анализа компонентов пищевых систем. ДПК 5.6. Владеть знаниями и умениями определять и анализировать качество и свойство пищевого сырья, влияющего на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции. ДПК 5.7.Контролировать качество и безопасность готовых продуктов питания. ДПК 5.8. Знать научные основы современных технологий получения продуктов питания.
ОП.13 Технология планирования профессиональной карьеры	не имеется	ДК 1. Применять нормы всех отраслей права в процессе осуществления предпринимательской деятельности
ОП 14Технология и организация производства на предприятиях малой мощности	не имеется	ДК 7.5 Отработка практических навыков и организация осуществлять технологический процесс производства сахаристых и мучных кондитерских изделий в условиях малых предприятий.
ОП..15 Процессы и	не имеется	ДК 1. Обеспечивать и организовывать основные

аппараты		процессы в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности
ОП.16 Компьютерная графика	не имеется	ДПК 1.1. Участвовать в организации работы по применению вычислительной техники для решения практических задач. ДПК 1.2. Владеть навыками работы в наиболее распространенных графических пакетах. ДПК 1.3. Владение компьютерными средствами представления данных в САПР при решении профессиональных задач.
ПМ.01. «Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке»	не имеется	ДПК 1.5 Организовать процесс производства изделий из некондиционного сырья с целью получения качественной продукции. ДПК 1.6 Владеть методами технохимического контроля качества сырья. ДПК 2.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ДПК 3.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ДПК 3.5. Освоить широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. ДПК 3.6. Оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты ДПК 3.7. Приобрести способность в организации выполнения инновационных программ в области производства хлеба, кондитерских изделий, разработку проектов и обеспечении условий для их реализации.
ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий	имеется	ДПК 2.5 Организовывать технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов для выработки хлебобулочных изделий, их хранение и выпечку. ДПК 2.6 Осуществлять расчёт экономической эффективности использования данной технологии в производстве. ДПК 2.7 Осуществлять и обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий производства.
ПМ.03«Производство кондитерских изделий»	имеется	ДПК 3.5 Организовывать и осуществлять технологический процесс при использовании в производстве фруктово-ягодного пюре с низким содержанием пектина.

		ДПК 3.6 Осуществлять разработку дизайна оформления тортов, пирожных с учетом эстетических требований.
ПМ.04«Производство макаронных изделийчасов;	имеется	ДПК 4.4 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий высокого качества из хлебопекарной муки. ДПК 4.5 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий на предприятиях малой мощности.
ПМ 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	имеется	ДПК 2.5 Организовывать технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов для выработки хлебобулочных изделий, их хранение и выпечку. ДПК 2.6.Осуществлять расчёт экономической эффективности использования данной технологии в производстве. ДПК 2.7 Осуществлять и обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий производства.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная или производственная (по профилю специальности) практики.

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В общепрофессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочих программ учебных дисциплин. В данном разделе приводятся аннотации соответствующих дисциплин.

Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Аннотация программы дисциплины
ОГСЭ.01. Основы философии

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

Цель:

формирование представлений о развитии философии, её структуре и главных проблемах на различных этапах её становления.

Задачи:

- дать определение философии и рассмотреть основные этапы её исторического развития;
- показать отношение фундаментальных проблем философии к современной общественной жизни;
- сформировать целостное представление о месте философии в духовной культуре;
- показать взаимосвязь философии с другими отраслями духовной культуры.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Историко-философское введение
Раздел 2. Бытие. Сознание. Познание
Раздел 3. Человек. Личность. Общество
Раздел 4. Глобальные проблемы современности

Аннотация программы дисциплины
ОГСЭ.02. История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

- дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX - XXI вв.;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
- научить использовать опыт, накопленный человечеством;
- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI в.в.;
- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;
- дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;
- обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI века;
- основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.
Раздел 2. Россия и мир в конце XX начале XXI века.

Аннотация программы дисциплины
ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский)

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

- **владеть правилами** выполнения речевых поступков;
- **осуществлять** перенос соответствующих знаний из родного языка,
- **осуществлять** межпредметные связи;
- **соблюдать** ударения и интонации в немецких словах и фразах;

- **совершенствовать** ритмико-интонационные навыки оформления различных типов предложений (утвердительных, отрицательных, вопросительных, побудительных);
- **расширять** потенциальный словарь за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования;
- **развивать** навыки распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики основной школы и профессиональных направлений учреждений СПО, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета.; навыков использования словарей;
- **систематизировать** знания о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях;
- **совершенствовать** навыки распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Prasens, Futurum, Imperfekt;
- **совершенствовать** навыки употребления определенного/ неопределенного артиклей и их изменение по родам, числам и падежам;
- **совершенствовать** употребление имен существительных в единственном и множественном числе (в том числе исключений);
- **распознавать** и **употреблять** в речи личные, притяжательные, указательные, безличные и вопросительные местоимения;
- **распознавать** и **употреблять** в речи прилагательные и наречия, количественные и порядковые числительные;
- **систематизировать** знания о функциональной значимости предлогов и совершенствовать навыки их употребления: предлоги во фразах, выражающих направление, место, время действия;
- **владеть** основными **способами написания слов** на основе знания правил правописания.

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

- **лексический** (1200-1400 лексических единиц для рецептивного усвоения) и **грамматический минимум**, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- **речевые клише** в диалогах этикетного характера, диалогах–расспросах, диалогах–побуждениях к действию, диалогах–обменах информацией, а также в диалогах смешанного типа, включающих элементы разных типов диалогов на основе новой тематики, в тематических ситуациях официального и неофициального повседневного общения;
- **правила** построения различных типов предложений (утвердительных, отрицательных, вопросительных, побудительных);
- продуктивные **способы словообразования**;
- **правила склонения существительных;**
- **признаки** прилагательных, наречий**;**
- **правила образования** количественных и порядковых числительных.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 208 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.
Раздел 2. Развивающий курс.
Раздел 3. Практикум. Техника перевода со словарём.

Аннотация программы дисциплины
ОГСЭ.04. Физическая культура

1.1 Область применения программы

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

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально- экономический цикл.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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, профессиональном и социальном развитии человека . .
- основы здорового образа жизни.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: «Физическая культура»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
самостоятельной работы обучающегося 168 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры
Раздел 2. Лёгкая атлетика
Раздел 3. Гимнастика
Раздел 4. Лыжная подготовка
Раздел 5. Спортивные игры
Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм

Аннотация программы дисциплины
ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
- различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 69 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 15 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия
Раздел 3. Лексика и фразеология
Раздел 4. Самообразование
Раздел 5. Морфология
Раздел 6. Синтаксис
Раздел 7. Нормы русского правописания
Раздел 8. Текст. Стили речи

Аннотация программы дисциплины
ЕН.01. Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов по специальности среднего профессионального образования 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Промежуточная аттестация: семестр в форме дифференцированного зачета (комплексного).

Дисциплина содержит следующие разделы

Раздел 1. Элементы математического анализа.
Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Аннотация программы дисциплины
ЕН. 02. Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания.

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

- особенности взаимодействия общества и природы;

- об условиях устойчивого состояния экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы.
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Аннотация программы дисциплины
ЕН.03. Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненная группа **Место дисциплины в структуре основной профессиональной**
образовательной программы: дисциплина входит в цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

в результате освоения дисциплины обучающийся ***должен уметь:***
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических веществ;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен знать:***
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, 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 рабочей программы дисциплины:

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

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Теоретические основы аналитической, органической, физической и коллоидной химии.
Раздел 2. Качественный анализ.
Раздел 3. Основные методы классического количественного анализа.
Раздел 4. Основные методы физико-химического анализа.

Аннотация программы дисциплины
ЕН.04.Информатика

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате изучения дисциплины студент **должен знать:**

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации;
- устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации;
- методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;
- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность.

В результате изучения дисциплины студент **должен уметь***:*

- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
- использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;

- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;

- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;

- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоении программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология

Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем

Раздел 3. Прикладные программные средства

Профессиональный учебный цикл

Аннотация программы дисциплины

ОП.01. Инженерная графика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

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

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

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

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

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

- правила чтения конструкторской и технологической документации;

- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

- законы, методы и приемы проекционного черчения;

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

- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Геометрическое черчение.

Раздел 2. Проекционное черчение.

Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования.

Раздел 4. Машиностроительное черчение.
Раздел 5. Методы и приемы выполнения чертежей и схем по специальности.
Раздел 6. Машинная графика.

Аннотация программы дисциплины
ОП.02. Техническая механика

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью и задачами изучения учебной дисциплины являются формирование навыков решения задач, связанных с механическим движением, изучение свойств сил и условий равновесия системы сил, определение кинематических характеристик, изучение законов движения, овладение теоретическими основами и практическими методами расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций и машин.

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

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

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

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;
- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный).
Дисциплина содержит следующие разделы:
Раздел 1. Элементы теоретической механики.
Раздел 2. Основы сопротивления материалов.
Раздел 3. Детали машин и механизмов.

Аннотация программы дисциплины
ОП.03. Электротехника и электроника

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 час.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Электротехника.

Раздел 2. Электроника.

Аннотация программы дисциплины

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

1.1 Область применения рабочей программы

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36 час.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный).

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1.Основы микробиологии

Раздел 2. Специальная микробиология

Аннотация программы дисциплины

ОП.05. Автоматизация технологических процессов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

В результате освоения учебной 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 45 часов.

Промежуточная аттестация: форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Технические средства контроля технологических параметров.

Раздел 2. Основные понятия теории автоматического управления.

Раздел 3. Типовые функциональные схемы автоматического регулирования и управления основных технологических параметров.

Аннотация программы дисциплины

ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения

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

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

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

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66часов;

самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Информация и информатизация

Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности

Раздел 3. Системы машинного перевода

Раздел 4. Компьютерные комплексы и сети

Раздел 5. Основы компьютерной и информационной безопасности

Аннотация программы дисциплины

ОП.07. Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин (вариативная часть).

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Метрология.

Раздел 2. Стандартизация.

Аннотация программы дисциплины

ОП.09. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Право и экономика
Раздел 2. Труд и социальная защита населения
Раздел 3. Административное право

Аннотация программы дисциплины
ОП.10.Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -162 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -108 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Основы экономики
Раздел 2. Основы экономики отрасли
Раздел 3. Основы менеджмента
Раздел 4. Основы маркетинга

Аннотация программы дисциплины
ОП.11.Охрана труда

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий..

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка обучающихся к созданию здоровых и безопасных условий труда, методическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий для жизнедеятельности человека и природы в процессе взаимодействия с техникой, фактические и потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда.

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- 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 подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:
Раздел 1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда.
Раздел 2. Условия труда
Раздел 3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
Раздел 4. Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труда.
Раздел 5. Требования безопасности при эксплуатации оборудования

Аннотация программы дисциплины
ОП.12. Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ , составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий..

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью изучения учебной дисциплины являются вооружение будущих выпускников средних специальных учебных заведений теоретическими и практическими навыками, необходимыми для: идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности; обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях; участия в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Задачей дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий труда, к защите населения и производственных объектов в чрезвычайных ситуациях, а также применять профессиональные знания в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.

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

В результате освоения учебной 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 нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:
Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях
Раздел 2. Основы военной службы

Аннотация программы дисциплины
ОП.13. Химия пищевых производств

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины
Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий..

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:
- соблюдать правила Т.Б. и П.Б.;
- бережно и правильно работать с лабораторным оборудованием, приборами и мерной посудой;
- определять вязкость, буферную ёмкость, водородный показатель, кислотность пищевого сырья и готовой продукции, общую жесткость воды;
- определять фальсификацию пищевых продуктов;
- определять наличие и свойства белковых веществ, углеводов, жиров и витаминов;
- делать вычисления для приготовления растворов различной концентрации;
- решать задачи на изменение температур кипения и замерзания растворов, осмотического давления, водородного показателя;
- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность пищевого сырья и готовой продукции.
- соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:
- основные свойства агрегатного состояния веществ; фазовые переходы;

- гомогенные и гетерогенные системы;
- виды и свойства воды; роль реакции среды в биологических процессах;
- характеристику и свойства растворов, чистых жидкостей и буферных растворов;
- характеристику и свойства основных веществ пищи;
- общие сведения о пищевых добавках и фальсификации пищевых продуктов;
- принципы исследования пищевого сырья и готовой продукции;
- основы рационального питания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося -183 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –122 часа,
самостоятельной работы обучающегося – 61 час.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Физико-химические законы, лежащие в основе технологии пищевых производств.
Раздел 2. Химия пищевых веществ
Раздел 3. Основы рационального питания

Аннотация программы дисциплины

ОП.14. Технология планирования профессиональной карьеры

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины, введенной в ОПОП по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий., за счет объема времени, отведенного на вариативную часть, разработана с учетом потребностей работодателей.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:
- реальную ситуацию на рынке труда;
- основы планирования и развития личной карьеры;
- виды деловой карьеры, ее этапы;
- возможные способы поиска работы;
- перечень способов самопозиционирования;
- этику деловых отношений;

должен уметь:
- анализировать рынок труда региона;
- моделировать собственную карьеру;
- составлять резюме и письма поддержки;
- презентовать себя работодателю;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;

должен получить навыки:
- планирования собственной карьеры;
- оценивания предложений о работе;
- прохождения интервью;
- самопрезентации.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Введение
Раздел 2. Рынок труда и управление занятостью
Раздел 3. Управление профессиональной карьерой
Раздел 4. Стратегия и тактика самопрезентации

Аннотация программы дисциплины
ОП.17. Компьютерная графика

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий., утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 373от 22 апреля 2014 г.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части.

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

Целью изучения учебной дисциплины является развитие у студентов навыков применения графических редакторов, использования трехмерного твердотельного моделирования.

Задачи усвоения учебной дисциплины:

- умение создавать, редактировать и оформлять чертежи на персональном компьютере;
- знакомство с современным подходом к автоматизированному проектированию изделий;
- усвоение правил работы на персональном компьютере.

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

создавать, редактировать и оформлять чертежи на персональном компьютере с использованием прикладных программ.

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

правила работы на персональном компьютере при создании чертежей с учетом прикладных программ.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 30 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Дисциплина содержит следующие разделы:
Раздел 1. Построение и редактирование изображений на плоскости в системе КОМПАС
Раздел 2. Моделирование трехмерных объектов в системе КОМПАС-3D

Аннотация программы дисциплины
ОП.17 « ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Введение в специальность относится к вариативной части образовательной программы профессионального цикла. При изучении дисциплины ОУД.09 Химия; ОУД.11 Биология.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ПМ 01. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей и при похождении всех видов практик.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в федеральном государственном образовательном стандарте;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

-формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;

-использовать знания дисциплины Введение в специальность в процессе освоения содержания ОПОП и перспектив своей будущей профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общую характеристику специальности, ее место специальности в социально-экономической сфере;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО; - организацию и обеспечение образовательного процесса;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Аннотация программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

– виды, химический состав и свойства сырья;
– требования действующих стандартов к качеству сырья;
– основные органолептические и физико-химические показатели качества;

– правила приемки, хранения и отпуска сырья;
– правила эксплуатации основных видов оборудования;
– особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
– виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
– правила подготовки сырья к производству;
– способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
– производственное значение замены одного сырья другим;
– основные принципы и правила взаимозаменяемости;
– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **309** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 91 часов;

учебной практики –36 часа;

Промежуточная аттестация:

МДК.01.01.01. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству, 2 курс 4 семестр - экзамен

УП.01.01.01. Учебная практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, 2 курс 4 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

МДК. 01.01. 02.Технохимический контроль качества сырья, 2 курс 4 семестр - экзамен

УП.01.01.02. Практика по технохимическому контролю качества сырья, 2 курс 4 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

ПП.01.Производственная практика (по профилю специальности), 2 курс 4 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, 2 курс 4 семестр - экзамен квалификационный

Дисциплина содержит следующие МДК:

МДК.01.01.01. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству

УП.01.01.01.Учебная практика по подготовке основного и дополнительного сырья к производству

МДК.01.01.02. Технохимический контроль качества сырья

УП.01.01.02. Практика по технохимическому контролю качества сырья

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
– рассчитывать производственные рецептуры;
– определять расход сырья;
– рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
– рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
– рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
– подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
– сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
– способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
– методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
– правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
– понятие «унифицированные рецептуры»;
– назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий; потерь и затрат на производстве;
– 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;
– виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
– правила безопасной эксплуатации оборудования;
– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**895** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –571 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 388 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 183 часов;

производственной практики – 324 часов.

Промежуточная аттестация:

МДК 02.01.01. Технология и оборудования производства хлеба и хлебобулочных изделий, 3 курс, 6 семестр - экзамен

УП 02.01.01. Практика по технологии и оборудованию производства хлеба и хлебобулочных

изделий, 3 курс, 6 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

МДК 02.01.02 Технохимический контроль готовой продукции 3 курс, 6 семестр - экзамен

УП 02.01.02. Практика по технохимическому контролю готовой продукции, 3 курс, 6 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

ПП 02. Производственная практика (по профилю специальности) 3 курс, 6 семестр - дифференцированный зачет (комплексный)

ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий - экзамен квалификационный

Дисциплина содержит следующие МДК:

МДК.02.01.01. Технология и обрудование производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02.01.01. Практика по технологии и обрудованию производства хлеба и хлебобулочных изделий

МДК.02.01.02. Технохимический контроль качества готовой продукции

УП.02.01.02 Практика по технохимическому контролю готовой продукции

ПП 02. Производственная практика (по профилю специальности)

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.03. Производство кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

иметь практический опыт:

– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

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

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

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

– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

– рассчитывать производительность печей;

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

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

знать:

– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;

– состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;

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

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

– классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

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

– способы формования конфетных масс и ириса;

– требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

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

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

– требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

– виды дефектов продукции и меры по их устранению;

– виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего **762** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 510 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 340 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 170 часов;

учебной практики – 36часов;

производственной практики – 216часа.

Промежуточная аттестация

МДК. 03. 01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий 3 курс 6 семестр – экзамен.

УП.03. Практика для получения первичных профессиональных навыков3 курс 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный).

МДК 03. 02. Технология производства мучных кондитерских изделий 3 курс 6 семестр – экзамен.

ПП.03. Практика по профилю специальности 4 курс 7 семестр - дифференцированный зачет (комплексный).

ПМ.03. Производство кондитерских изделий 4 курс 7 семестр - экзамен квалификационный.

Дисциплина содержит следующие МДК:

МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий.

УП.03.01. Практика по технологии производства сахаристых кондитерских изделий.

МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий.

УП.03.02. Практика по технологии производства мучных кондитерских изделий.

ПП.03. Практика по профилю специальности.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.04. Производство макаронных изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью

основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

иметь практический опыт:

– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;

– ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– оформлять производственную и технологическую документацию;

– определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;

– подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;

– подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;

– определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;

– рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;

– подбирать вид матрицы для заданных условий;

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

– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

– требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

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

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

– виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

– технологию и организацию производства макаронных изделий;

– типы замеса макаронного теста;

– технологию замеса и прессования теста;

– характеристики и назначение вакуумированного теста;

– технологические требования к матрицам;

– стадии разделки и их назначение;

– причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;

– режимы сушки коротких и длинных изделий;

– изменение свойств макаронных изделий при сушке;

– назначение стабилизации изделий;

– требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

– методы упаковки макаронных изделий;

– режимы хранения изделий;

– нормирование расхода сырья;

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

– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

– виды и состав линий для производства макаронных изделий;

– устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
– конструкции матриц и правила их эксплуатации;
– классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
– принципы работы упаковочного оборудования;
– правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **195** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;

учебной практики – 36 часа.

Промежуточная аттестация

УП.04. Практика по технологии производства макаронных изделий 3 курс 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный).

ПП.04. Практика по профилю специальности 3 курс 5 семестр - дифференцированный зачет (комплексный).

ПМ.04. Производство макаронных изделий 3 курс 5 семестр - экзамен квалификационный.

Дисциплина содержит следующие МДК:

МДК.04.01**.** Технология производства макаронных изделий.

ПП.04. Практика по профилю специальности.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ 05. Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **219** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 183 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

учебной практики – 36 часов;

Промежуточная аттестация

УП.05. Решение ситуационных задач 4 курс 8 семестр дифференцированный зачет (комплексный).

ПП.05. Практика по профилю специальности 4 курс 8 семестр - дифференцированный зачет (комплексный).

ПМ.05. Организация работы структурного подразделения 4 курс 8 семестр - экзамен квалификационный.

Дисциплина содержит следующие МДК:

МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации.

УП.05. Решение ситуационных задач.

ПП.05. Практика по профилю специальности.

Аннотация программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций.

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:

– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

– приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

– обслуживания оборудования для приготовления теста.

уметь:

– пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

– оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

– оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

– определять физико - химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

– определять различными способами готовность теста в процессе созревания;

– эксплуатировать основные виды оборудования при приготовлении (замесе) теста;

знать:

– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и личной гигиены;

– требования безопасности при эксплуатации тестомесильных машин;

– санитарные требования, предъявляемые к тестоприготовительному отделению;

– инструкцию по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;

– характеристики сырья и требования к его качеству;

– правила хранения сырья;

– виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;

– правила подготовки сырья к пуску в производство;

– способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
– рецептуры приготовления кексов и мучных кондитерских изделий без крема;
– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
– структуру и физические свойства различных видов теста;
– сущность процессов созревания теста;
– правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
– технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
– ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **285** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 23 часов;
учебной практики – 108 часов;
производственной практики – 108 часа.

4.3. Программы учебной и производственной практик

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает следующие виды практик: учебную и производственную.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится как на базе техникума, так и на базовых предприятиях..

Аттестация по итогам учебной практики производится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов.

Производственная практика проводится в организациях города Красноярска и Красноярского края, таких, как: КГБУ «Центр питания», ООО «Школа кулинарного мастерства», АО «Краскон» ,ООО «Пекарни Ржанко» , ООО «Ярче», ООО «Крафт», ООО «Дольче»,ООО «Глютен».

По окончании производственной практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от техникума одновременно с дневником, подписанным непосредственно руководителем практики от предприятия.

5. Оценка качества освоения ООП СПО

5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным

требованиям ООП специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий КГБПОУ«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации для оценки знаний, умений и освоенных компетенций.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических и лабораторных занятий, контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также другие формы контроля.

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

создает условия для максимального приближения процедур текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателя и преподаватели смежных дисциплин.

5.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается цикловой комиссией специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, согласовывается с работодателем, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позже, чем за шесть месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены
отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную (итоговую) аттестацию, выдаются документы установленного образца.

6. Ресурсное обеспечение ООП СПО

Реализация основной образовательной программы специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности

в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация основных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.
Учебная пекарня.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
лыжная база.
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.
Кабинеты, лаборатории и мастерские п специальности оснащены современным оборудованием.

В учебной пекарне (аудитория 117) имеется следующее оборудование:
Печи конвекционные электрические UNOX;
Шкафы расстойные UNOX;
Плита индукционная;
Тележки-шпильки;

Тестораскаточная машина;
Тестомесы HF-20;
Миксер планетарный Kenwood;
Листы для выпечки;
Формы хлебные;
Весы электронные;
Взбивальные машины;
Холодильник;
Тестоделитель – округлитель;
Столы производственные;
Ванна моечная двухсекционная;
Шкаф холодильный марки ШХ-0,5;
Стеллажи металлические;
Емкости для замеса, брожения теста;

Рабочее место преподавателя, столы и стулья ученические. Создана мастерская «Хлебопечение». (совм с учебной пекарней № 021.данная мастерская является аккредитованным Центром для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» и проведения регионального и национального чемпионатов .

Стол производственный СПН 1500*600*850 – 5 шт., Стол-тумба СТП – 2 шт., Ванна моечная с правым столом ВМНс-1 – 3 шт., Ванна моечная с левым столом ВМНс-1 – 3 шт., Миксер планетарный Gastromix B 5 – 4 шт., Миксер планетарный Gastromix B 5 – 1 шт. (контракт № Ф.2019.554186 от 06.09.2019)

Тестомес спиральный SINMAG SM-25 – 4 шт., Тестомес спиральный SINMAG SM-25 – 1 шт., Тестораскаточная машина WLBake DSF 600-1200 – 2 шт. (контракт № Ф.2019.554177 от 06.09.2019) Подставка UNOX XWVRC-0721-H – 6 шт., Набор UNOX для стыковки подовых шкафов XUC063 – 6 шт. (контракт № 9 от 18.09.2019)

Печь конвекционная TECNOEKA KF 664 TC – 5 шт., шкаф расстоечный TECNOEKA EKL 1264 – 5 шт. (контракт № Ф.2019.42121 от 26.06.2019)

Печь подовая UNOX XEBDC-02EU-D – 9 шт., Печь подовая UNOX XEBDC-02EU-D – 1 шт. (контракт № Ф.2019.570199 от 26.09.2019)

Комбинированный холодильный шкаф Марихолодмаш ШХК-400М – 5 шт., Льдогенератор GASTRORAG IMS-50 – 1 шт., Комбинированный холодильный шкаф Carboma RF700 – 2 шт., Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05 – 1 шт. (контракт № Ф.2019.570523 от 26.09.2019)

Тестомес спиральный SINMAG SM-25 – 1 шт. (контракт № 7 от 27.08.2019) Набор для аэрографии Аэрограф Fubag AGS7/0.2+ Шланг Калибр-10 413410+FUBAG Поршневой масляный компрессор FC 230/24 CM2 – 6 шт., Стол производственный KAYMAN СЦ-242/1506 – 4 шт., Миксер планетарный BEAR VARIMIXER TEDDY 5L – 5 шт. (контракт № 155/2019 от 23.10.2019) ., Лист ИТЕРМА для пек.шкафа 600х400 – 60 шт., Лист перфорированный 600х400 – 30 шт. (контракт № 118/2019 от 27.08.2019) Стол с охлаждаемой поверхностью Hicold SO-12/6 (внутренний агрегат) – 6 шт. (контракт № 116/2019 от 26.08.2019)

Стеллаж кухонный разборный Кобор СК-60/40/430 – 6 шт., Стеллаж кухонный Марихолодмаш С-4-0,4/1,5/1,6 – 3 шт., Весы для простого взвешивания CAS AD-5 – 7 шт., Весы для простого взвешивания CAS AD-20H – 1 шт.,

Миксер планетарный BEAR VARIMIXER TEDDY 5L – 1 шт. (контракт № 2 от 20.08.2019)

Стеллажный комплекс ДиКом СТ-031-СК600 – 1 шт., Тележка-шпилька СМК с фиксатором колес – 15 шт., Контейнер передвижной Cambro IBS20 148 – 7 шт.,., Шкаф комбинированный Марихолодмаш ШХК-400М – 1 шт. (контракт № 1 от 19.08.2019) МФУ лаз. А4 Kyocera ECOSYS M5521 cdn (21 стр./мин/1200 dpi/ADF/duplex/LAN/USB2.0/512 Мб) – 1 шт. (контракт № 78/2019 от 23.04.2019)

Настенные часы HAMA PG-220, аналоговые, белый – 6 шт., Ноу

В лабораториях химии (404а,413а,414, 414а №402)в достаточном количестве имеются :химические реактивы и лабораторная посуда, аптечка, ящик с песком, огнетушитель, сушильный шкаф, дистиллятор, муфельная печь, весы технические и аналитические, рефрактометры, фотоэлектроколориметры, Ph-метры, сахариметры, вискозиметры, нефелометры, термометры , эл.

плитки, холодильники, титровальные установки, ионообменные колонки, микробюретки, бюксы, ареометры, мерная посуда, наглядные пособия (плакаты и таблицы), комплект учебно-методической документации, правила поведения в лаборатории.

Образовательный процесс обеспечивают преподаватели с высшим профильным образованием.

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий Преподаватель информатики Абрамочкина А.Л. при изучении темы «Базы данных. Основы работы в MS ACCESS» используют технологии развития критического мышления . Преподаватель Харламова Н.И. на уроках физики при изучении раздела «Молекулярная физика» внедряет исследовательские методы. При выполнении лабораторных работ проводится экспериментальная проверка формул, расчетов, результаты оформляются в виде графиков, схем, таблиц. Преподаватель Кастюк О.П. широко использует предметно-ориентированный тренинг (Система упражнений и заданий, предполагающих формирование способов умственных действий на основе работы с понятиями существующего предмета). Преподаватель Скуртул И.С. при изучении математики применяет игровые технологии, уроки-исследования по теме «Правильные многоугольники», задачи практического содержания. Преподаватель Чечулина М.И.- презентации по темам «Интеграл»; «Действия со степенями»; «Показательные уравнения»; «Логарифмы»; «Графики функций». кейс - технологии — по темам «Действия со степенями»; «Логарифмы»; «Производная», проблемная лекция — по теме «Теория вероятности В процессе обучения выбирает как один активный метод, так и использует комбинацию нескольких. На уроках русского языка преподаватели Утюпина Т.В., Трифонова Г.М. применяют различные формы и методы деятельностного подхода в обучении: метод кластера (эффективен при изучении следующих тем: «Фразеология», «Морфемика и словообразование», «Степени сравнения имен прилагательных»,так как направлен на развитие ассоциативного мышления и формирует познавательный интерес у обучающихся); частично – поисковый метод при изучения тем в разделе «Лексика». В процессе работы студенты учатся находить примеры по заданным критериям не только в письменных текстах, но и в звучащей речи (анализ языка СМИ).

Преподаватели английского языка Добрынина Н.В., Семена Г.Н. применяют многообразие методов деятельностного подхода в обучении.

Метод «мозговой штурм» применяется при изучении следующих тем: «Числительные», «Время», «Хобби», «Еда», используют метод «интеллектуальная карта» при изучении темы «Россия», «Красноярск», «США» и др.

Активно применяют метод социализации для построения монологических высказываний по тематическим направлениям: «Английская кухня», «Русская кухня»., «Французская кухня», «Итальянская кухня», «Технология изготовления хлеба».

Для систематизации знаний по пройденному материалу применяют метод инцидентов (тема: «Повторение времен Indefinite», «Сопоставление времен Indefinite и Continuous», «Пассивный залог»).

Используются ролевые игры (диалоги): «В ресторане», «Как похудеть».

Для перевода текстов по специальности используется метод кластеров: «Milling», «Calories», «Materials» и другие.

Для реферирования текста по специальности используется метод редукции (выбор важной информации): «Staling of bread» «History of bred making».

В своей деятельности преподаватели иностранного языка используют метод проектной деятельности. Темы: «Комната моей мечты», «Мой лучший рабочий день», «Мой ресторан».

Преподаватели профессионального цикла Никель Л.А., Герасимович Г.Н.при изучении МДК **03.01** Технология производства сахаристых кондитерских используют метод проектов, предлагает студентам самостоятельную исследовательскую деятельность. Преподаватели Ширякова М.А., Войтова Н.А. при изучении МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья , МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - решение производственных ситуационных задач, выполнение презентаций, рефератов, докладов, тестовые задания, выполнение микросхем, групповые дискуссии (обсуждение в группах). Преподаватель Пожидаева Л.Р. - исследовательский и проектный методы в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся

7. Характеристика воспитательной среды образовательного учреждения, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В организации сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, созданы условия для развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов В техникуме работают: 4 студии художественно- эстетической направленности , 5 спортивных секций, 4 кружка технического творчества, волонтерское движение: Всероссийский студенческий корпус спасателей МЧС, волонтерский клуб «Доброе дело», в котором 4 направления деятельности: событийное волонтерство, антинаркотический отряд, отряд «Правопорядок» «Болельщики», 2 кружка патриотической направленности, 2 любительских объединения: туристический клуб «Здоровье, экология, туризм», «Клуб выходного дня» для обучающихся проживающих в общежитии, 48 предметных кружка, пресс клуб «Студенческий меридиан». Вокальная студия «Колибри», студия «Планета талантов» постоянные победитель конкурсов и фестивалей района, города, края.

Формирование норм здорового образа жизни – одна из задач воспитательной работы техникума. Ежегодно проводятся цикл мероприятий по профилактике негативных явлений среди обучающихся совместно с ММАУ «Центром моделирования здорового образа жизни «Веста»» на основании договора и совместного плана, классные часы, лектории, внеклассные мероприятия с привлечением представителей правоохранительных органов, медицинских работников, общественных объединений (по вопросам профилактики табакокурения, алкоголизма и наркомании, ВИЧ-инфекции), День правовых знаний, конкурсы и акции (конкурс плакатов, видеороликов, презентаций, День без табака, отношение к проблеме СПИДа и др.); «Месячник безопасности» , проводятся Дни здоровья на лыжной базе техникума. На стендах учреждения размещена информация о молодёжных центрах, мероприятиях различной направленности проводимые администрацией Советского района и города Красноярска, телефоны доверия и правоохранительных органов.

Ежегодные мероприятие по вопросам профилактики и противодействия коррупции, экстремизму и терроризму с приглашением сотрудников Центра по противодействию экстремизму Красноярскому краю, прокуратуры и следователей следственного отдела, отдела полиции № 10 по Советскому району г. Красноярска. Ежеквартальные мероприятие по вопросам обеспечения дорожно-транспортной безопасности (соблюдению правил дорожного движения) с приглашением сотрудников ГИБДД г. Красноярска.

Физическое развитие обучающихся реализуется через уроки физической культуры. В техникуме имеется 1 спортивный зал (общая площадью 304.9 кв. м), 1 тренажерный зал (на 1 этаже в общежитии), лыжная база, открытый стадион с полосой препятствий (студ. городок). Обучающиеся техникума принимают активное участие в районных, городских и краевых спортивных мероприятиях, соревнованиях по различным видам спорта (Спартакиада среди учебных заведений, «Молодежная спортивная Лига», Всероссийские акции) и занимают призовые места. Для проведения занятий по физической культуре, спортивных соревнований и организации спортивных секций имеется всё необходимое: тренажёры – 15 шт., лыжи, гимнастические снаряды, теннисные столы, мячи и другое спортивное оборудование. Ежегодно проводятся осенние, весенние легкоатлетические кроссы, Дни здоровья с выездом на лыжную базу по выходным и внеурочное время. С сентября 2018 года проводится конкурс «Самая спортивную группа».

Эффективной формой организации жизнедеятельности коллектива является студенческое самоуправление. Студенческое самоуправление в техникуме – это самоуправление обучающихся в решении вопросов, касающихся профессиональной подготовки, развития студенческого творчества, социальной защиты, организации досуга, сохранения здоровья, профилактики правонарушений обучающихся техникума. Информация размещается на сайте в VK Студенческий совет «Пищевой на краевой».
3 студента студ. совета в ходят в совет студенческого самоуправления Советского района.

В техникуме сложилась система традиционных мероприятий: торжественная линейка, посвященная Дню знаний; театрализованное представление ко «Дню учителя» с приглашением

ветеранов- педагогов, мероприятия, посвященные Дню героев Отечества (посвященный Дню защитника Отечества, военно-спортивная игра «Служу Отчизне»); концерты, посвященные празднованию Нового года и Рождества, Дню защитника отечества, Дню 8 марта; месячник к празднованию Дня Победы.

С октября 2018 года ежегодно проводятся: Образовательный портал знаний «Контуры будущего – новые перспективы»– это совокупная форма методической, учебной и воспитательной работы в техникуме, которая позволяет успешной адаптации обучающихся первого курса, создать дополнительные условия для раскрытия творческих способностей студентов, выявить одаренных и талантливых среди них и оказать поддержку интеллектуальному развитию обучающихся; Научно- практическая конференция студентов и молодёжи «Молодёжь в исследованиях: новые перспективы» на которой студенты представляют свои проекты по общеобразовательным дисциплинам, лучшие проекты отправляются на конкурсы.

Но также в техникуме формируются традиции по отдельным специальностям:

- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий- конкурсы профессионального мастерства «Пекарь», «Кондитер»;

Контроль состояния здоровья и медицинская помощь осуществляется работающим медицинским пунктом.

Медицинский пункт расположен в техникуме. Он имеет необходимое количество кабинетов, которые оборудованы и оснащены в соответствии с требованиями.

Работник медицинского пункта проводит профилактические прививки, может оказать необходимую доврачебную первую помощь, измерить артериальное давление. Согласно плану работы медицинского пункта проводятся профилактические беседы на классных часах, в общежитии и индивидуальные беседы со студентами.

Работник медицинского пункта обеспечивает необходимыми медикаментами, аптечками, которые имеются на вахтах общежитий. При необходимости, нуждающиеся в медицинской помощи студенты, могут пройти курс лечения в районной больнице.