

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ГБОУ ВО НИЭУ
д.э.н., профессор А.Е. Шамин



« 01 » сентября 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация «**Техник-технолог**»

Нижний Новгород
2016

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена	5
2. Квалификационная характеристика выпускника	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Виды профессиональной деятельности	6
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	8
4.1. Календарный учебный график	8
4.2. Учебный план	8
4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК	9
4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации	9
5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	73
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности	73
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	74
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	74
6.1. Кадровое обеспечение	74
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	74
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	75
Приложение 1 Календарный график	77
Приложение 2 Учебный план	78
Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности	81
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** (на базе основного общего образования) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от «22» апреля 2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составляют:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции);

— ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №373 (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.2014 № 33402);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Другие нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;

— Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г. (в действующей редакции);

— Локальные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** (квалификация: техник-технолог) будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- производство кондитерских изделий;
- производство макаронных изделий;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ профессии 16472 «Пекарь»

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель
Обучение по общеобразовательному циклу	39
Обучение по учебным циклам	84

Учебная практика	10
Производственная практика (по профилю специальности)	15
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
Итого	199

Консультации для обучающихся по очные формы обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

2. Квалификационная характеристика выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- производство кондитерских изделий;
- производство макаронных изделий;

- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь».

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Наименование общих компетенций
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. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППСЗ

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Профессиональные модули	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.
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.
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
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
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 профессии 16472 «Пекарь»	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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана в приложение 1.

4.2. Учебный план

ППССЗ 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 (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – (ГИА).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть около 30%.

На основании решения заседания кафедры «Гуманитарных дисциплин» постановили внести изменения о форме промежуточной аттестации по дисциплинам: ОУД. 04 «История» и ОУД.11 «Обществознание» в виде комплексного дифференцированного зачета в летнюю сессию на 1 курсе (протокол №1 от 01.09.2016г).

При формировании учебного плана по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» распределен весь объем времени, отведенный на реализацию основной профессиональной образовательной программы, включая инвариантную и вариативную части.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, - 900 часов использован следующим образом: 192 часа на увеличение объема времени в обязательной части, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. – ОП. 11; 586 часов использованы на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части; на основании протоколов введены дополнительные учебные дисциплины:

- ОП. 12 «Контроль качества продукции» (80 часов), протокол № 9 от 15. 05. 2015 г. об утверждении на заседании кафедры «Товароведение и экспертиза качества товаров»;

- ОП 13 «Эстетика и дизайн кондитерских изделий» (42 часа), протокол № 4 от 22.12.2015 г. об утверждении на заседании кафедры «Технологии общественного питания»;

Практикоориентированность рабочего учебного плана по специальности среднего профессионального образования «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» составляет 61%.

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

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный план представлен в приложении 2.

4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 3.

4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации

«Русский язык»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01.01 «Русский язык и литература. Русский язык» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

уметь:

– осуществлять речевой самоконтроль;

– оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

– проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

знать:

– связь языка и истории, культуры русского и других народов;

– смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

– основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

– орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

– нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 38 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

« Литература »

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01.02 «Русский язык и литература. Литература» разработан на основе Примерной программы

учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

уметь:

– воспроизводить содержание литературного произведения;

– анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

– соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

– определять род и жанр произведения;

– сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

знать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Иностранный язык»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 02 «Иностранный язык» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

– умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

уметь:

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

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Математика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 03 «Математика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-естественнонаучного прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

уметь:

– выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

– находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

– выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

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

для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

– для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

– находить производные элементарных функций;

– использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

– решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

для построения и исследования простейших математических моделей.

– решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

– вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

– распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

– описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

– анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

– изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

– строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

– решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

– использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

– проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

– вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

знать:

– значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

– значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

– универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

– вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 117 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«История»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 04 «История» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

уметь:

– определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

– использовать навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

– соотносить своих действий и поступков, окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

– осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

знать:

– основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

– периодизацию всемирной и отечественной истории;

– современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

– особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

– основные исторические термины и даты;

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

– анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

– различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

– устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

– представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,

- самостоятельная работа обучающегося 59 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Физическая культура»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 05 «Физическая культура» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной

ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по

– физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

уметь:

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

– выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

– преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

– выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

знать:

– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 59 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Основы безопасности жизнедеятельности»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 06 «Основы безопасности жизнедеятельности» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:
- принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать
- необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной
- жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:
- законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы,

уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

- предназначение, структуру и задачи РСЧС;

- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья);

- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода, велосипедиста, водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);

- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни;

- оказания первой медицинской помощи;

- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 35 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Информатика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 07 «Информатика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта

– (процесса);

– владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

уметь:

– эффективно организовывать индивидуальное информационное пространство;

– автоматизации коммуникационной деятельности;

– эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

знать:

– различные подходы к определению понятия «информация»;

– методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;

– назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

– назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

– использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

– назначение и функции операционных систем;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 50 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Физика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития
- в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения,
- описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи,
- формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли

физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

знать:

- роль физики в современном мире;
- фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;
- основные физические процессы и явления;
- важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- методы научного познания природы;

уметь:

- управлять своей познавательной деятельностью;
- проводить наблюдения;
- использовать и применять различные виды познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать различные источники для получения физической информации;
- давать определения изученным понятиям;
- называть основные положения изученных теорий и гипотез;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные эксперименты;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных физических закономерностей;
- применять приобретенные знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 103 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 51 час.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Химия»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 09 «Химия» разработана на основе Примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

уметь:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

– объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

– выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

– проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

– связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

– решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

знать:

– важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

– основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

– основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

– важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

– самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Обществознание»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 11 «Обществознание» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;

– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствования собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
 - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
 - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
 - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Экономика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 12 «Экономика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Экономика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

– генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

– сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

– понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

– сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

– владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

– сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

– умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

– способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

– понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

знать:

- сущность организации как основного звена национальной экономики;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Право»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 13 «Право» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Право» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

достичь следующих результатов:

личностных:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

метапредметных:

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

предметных:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

уметь:

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

знать:

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Биология»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 15 «Биология» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
достичь следующих результатов:

личностных:

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

уметь:

– объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

– решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

– выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

– сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

– анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

– изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

– находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

знать:

– основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В. И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Черчение»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины УД 1.1. «Черчение» разработан с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО, относится к дисциплинам по выбору.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать форму предмета по чертежу, наглядному изображению, натуре и простейшим разверткам; осуществлять несложные преобразования формы и пространственного положения предметов и их частей;
- читать и выполнять виды на комплексных чертежах (и эскизах) отдельных предметов, схем; анализировать графический состав изображений; выбирать главный вид и оптимальное количество видов на комплексном чертеже (и эскизе) отдельного предмета;
- читать и выполнять наглядные изображения, проекции, технические рисунки и наброски;
- проводить самоконтроль правильности и качества выполнения простейших графических работ;
- приводить примеры использования графики в жизни, быту и профессиональной деятельности человека.

- выполнять графические работы;

- строить правильные многоугольники;

- строить сопряжения;

- правильно выбирать главное изображение и оптимальное количество изображений;

- выполнять необходимые виды, разрезы и сечения на чертежах;

- читать и детализировать чертежи несложных сборочных единиц;

знать:

- приемы работы с чертежными инструментами;

- основные сведения о шрифте;

- правила выполнения чертежей в соответствии с основными стандартами ЕСКД и приемы основных геометрических построений;

- правила выполнения чертежей и графических работ от руки и с использованием чертежных инструментов;

- принципы построения наглядных изображений;

- правила оформления чертежей;
- основные правила построения и обозначения разрезов и сечений на чертежах;
- условности и упрощения, применяемые на чертежах;
- правила детализации.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 39 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 19 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

«Основы геометрических и графических построений»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины УД 1.2. «Основы геометрических и графических построений» разработан с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО, относится к дисциплинам по выбору.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять эскизы и чертежи оборудования, их деталей, читать чертежи общего вида.
- проводить самоконтроль правильности и качества выполнения простейших графических работ;
- приводить примеры использования графики в жизни, быту и профессиональной деятельности человека.
- выполнять графические работы;
- выполнять необходимые виды, разрезы и сечения на чертежах;
- выполнять чертежи основных (резьбовых) соединений деталей;

знать:

- методы изображения пространственных объектов на плоском чертеже;
- основные положения единой системы конструкторской документации;
- правила выполнения чертежей и графических работ от руки и с использованием чертежных инструментов;
- принципы построения наглядных изображений;
- правила оформления чертежей;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 39 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 19 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

«Основы философии»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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;

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, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
– о социальные и этические проблемы, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа,
в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
– самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«История»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Иностранный язык»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

«Физическая культура»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 336 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 168 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

«Математика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 87 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 29 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Экологические основы природопользования»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Химия»

Область применения программы рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

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 оборудование;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической химии;
- теоретические основы физической химии;
- теоретические основы коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерностей их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции;
- химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции;
- реакции ионного обмена;
- гидролиз солей;
- диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции;
- термохимические уравнения;
- характеристика различных классов органических веществ входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –195 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –65 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

«Инженерная графика»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 «Инженерная графика» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- выполнять комплексные чертежи и геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;
- читать чертежи и схемы;
- оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

знать:

- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;
- правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;
- способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;
- требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –94 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –30 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Техническая механика»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Техническая механика» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- производить расчеты механических передач и простейших сборочных единиц;
- читать кинематические схемы;
- определять напряжения в конструктивных элементах;

знать:

- основы технической механики;
- виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации;
- основы расчетов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –109 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося –35 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Электротехника и электронная техника»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Электротехника и электронная техника» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять основные законы и понятия для решения конкретных задач;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать простейшие электрические и магнитные цепи;
- определять характеристики и параметры различных устройств;
- пользоваться справочной литературой, ГОСТами, каталогами, таблицами;
- оценивать условия работы электрических машин с тем, чтобы использование этих устройств -обеспечивало наибольшую производительность оборудования и труда, повышало их энергетическую эффективность;
- снимать показания и пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями;
- собирать электрические схемы;

знать:

- понятия и законы электротехники;
- основные методы расчета электрических цепей постоянного и переменного тока, магнитных цепей;
- устройство и принцип действия наиболее применяемых электротехнических и электронных устройств: электрических машин, трансформаторов, электронных выпрямителей, усилителей, генераторов, а также различных измерительных приборов.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –79 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;
- самостоятельной работы обучающегося –25 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Область применения программы: учебной дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Автоматизация технологических процессов»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 «Автоматизация технологических процессов» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- работать с деформационными манометрами;
- работать с милливольтметром и потенциометром;
- разрабатывать автоматизацию технологических процессов;
- работать с счетчиками жидкостей и газов;
- работать с мембранными и сильфонными приборами;
- работать с автоматическими потенциометрами;
- составлять функциональную схему автоматизации;
- разбираться в приборах контроля уровня;
- работать с приборами контроля температуры;
- работать с электрическими термометрами сопротивления;
- работать с приборами контроля вязкости, влажности, плотности;
- работать с термоэлектрическими термометрами (термопарами).

знать:

- систему автоматического регулирования;
- структурную схему автоматического контроля;
- структурную схему автоматического регулирования;
- пневматические дистанционные передачи;
- исполнительные устройства;
- виды давления, деформационные манометры;
- технологические объекты управления;
- автоматизацию технологических процессов;
- счетчики жидкостей и газов;
- мембранные и сильфонные приборы;
- дозирование твердых материалов;
- автоматизация процессов экструзии, прессования, литья под давлением, каландрирования;
- контроль температуры;
- автоматические потенциометры;
- термокондуктометрические газоанализаторы, влагомеры, плотномеры.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –98 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –30 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Метрология и стандартизация»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 «Метрология и стандартизация» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

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;

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –82 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –26 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Правовое основы профессиональной деятельности»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 «Правовое основы профессиональной деятельности» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- 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;
- 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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –68 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –20 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –158 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –46 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Охрана труда»

Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Охрана труда» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж 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;

– выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать

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

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Безопасность жизнедеятельности»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и население от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 30 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

«Контроль качества продукции»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;

– проводить идентификацию продукции, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

знать:

– основные понятия, термины и определения в области контроля качества;

– требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов; методы

– контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу; правила отбора проб и проведения контроля качества; виды

– фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;

Количество часов на освоение учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –110 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –30 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

«Эстетика и дизайн кондитерских изделий»

Область применения программы: рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Эстетика и дизайн кондитерских изделий» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов для приготовления крашений;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;

знать:

- характеристику и ассортимент основного сырья и полуфабрикатов для приготовления украшений;
- правила выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- технику и варианты оформления кондитерских изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных видов отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –63 часа,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –21 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества - сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при 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 отпуски 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 подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
 - подготовки сырья к дальнейшей переработке.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 312 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 232 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 02 «Производства хлеба и хлебобулочных изделий»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Производства хлеба и хлебобулочных изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- ввести 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, упёк 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 оборудования 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 расчёта 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 операции разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и в 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 упёка и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

иметь практический опыт:

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

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 705 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 574 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 131 час.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 03 «Производство кондитерских изделий»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и 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 сахарных кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства изделий;
- 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, пастилы - мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- технологию приготовления 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 заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и естественнонаучного обслуживания основных видов оборудования;
- для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

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;

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 890 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 676 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 214 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 04 «Производство макаронных изделий»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Производство макаронных изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 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 расходов 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
- устройства и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройства 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.

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и естественнонаучного обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 126 часов.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 05 «Организация работы структурного подразделения»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать выход продукции выход 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.

иметь практический опыт:

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

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 594 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 432 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 162 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

ПМ. 06 «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

Область применения программы: рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям естественнонаучного профиля.

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 42 часа.

Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.

Аннотация программ учебных практик

Область применения программ: программы учебных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место учебных практик в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

В результате освоения учебных практик обучающийся должен

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества - сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при 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;
- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- ввести 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, упёк 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 оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и 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 сахарных кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства изделий;
- 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.
- 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 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;

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой

Количество часов на освоение программ учебных практик:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 10 недель.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация программ производственных практик

Область применения программ: программы производственных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Место производственных практик в структуре ППССЗ: профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.
- контроля качества сырья и готовой продукции;
- введение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий
- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и естественнонаучного обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

Количество часов на освоение программ производственных практик:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося –15 недель.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Аннотация программы преддипломной практики

Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от «22» апреля 2014 года.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой функции, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

Цели и задачи преддипломной практики

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- кондитерских изделий;
- производство макаронных изделий;
- организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

Количество часов на освоение преддипломной практики:

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 4 недели.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

1. Область применения программы государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в части реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

уметь:

- -проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- -использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- -эксплуатировать основные виды оборудования;
- -оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества - сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- -оформлять производственную технологическую документацию при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- -оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- -оформлять производственную технологическую документацию при 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;
- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- ввести 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, упёк 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 оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и 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 сахарных кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства изделий;
- 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.
- рассчитывать выход продукции выход 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;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- 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 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:**
 - -виды, химический состав и свойства сырья;
 - -требования действующих стандартов к качеству сырья;
 - -основные органолептические и физико-химические показатели качества;
 - -правила приемки, хранение 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 подготовки к производству;
 - -производственное значение замены одного сырья другим;
 - -основные принципы и правила взаимозаменяемости;
 - -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
- 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 расчёта 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 операции разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и в 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 упёка и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве
- 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, пастилы - мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- технологию приготовления 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 заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и естественнонаучного обслуживания основных видов оборудования;
- для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.
- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья обогатительных и вкусовых добавок;
- 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 расходов 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
- устройства и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройства 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.
- иметь практический опыт:
 - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
 - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
 - эксплуатации и естественнонаучного обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий
 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
 - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
 - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
 - приемы посадки полуфабрикатов в печь;
 - методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
 - методы расчета выхода готовой продукции;
 - методы определения готовности изделий при выпечке;
 - правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
 - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий
- иметь практический опыт:**
 - приемки сырья;
 - контроля качества поступившего сырья;
 - ведение процесса хранения сырья;
 - подготовки сырья к дальнейшей переработке
 - контроля качества сырья и готовой продукции;
 - введение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
 - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий
 - контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
 - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
 - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
 - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
 - 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.
- иметь практический опыт:
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

1 – 9

:

	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.
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.
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
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

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 профессии 16472 «Пекарь»	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.

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся в соответствии с ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе: - выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели, - защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в рабочих программах и программах практик и государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине и междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачёт;
- зачет;
- курсовая работа (проект);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать 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 преподавателями института, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются институтом в соответствии с его учебным планом.

Объем времени согласно ФГОС на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена 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 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. 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 учебного 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 учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, официальные, справочно- библиографические и периодические издания. Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предполагает наличие:

Кабинеты:

1. социально-экономических дисциплин;
2. иностранного языка;
3. информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. экологических основ природопользования;
5. инженерной графики;
6. технической механики;
7. технологии изготовления хлебобулочных изделий;
8. технологического оборудования хлебопекарного производства;
9. технологии производства макарон;
10. технологического оборудования макаронного производства;
11. технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
12. технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
13. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

1. химии;
2. микробиологии, санитарии и гигиены;
3. электротехники и электронной техники;
4. автоматизации технологических процессов;
5. метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (электронный);

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. Актальный зал.

Учебный план

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)							
						максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		занятий	в т.ч.					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.					
			всего	лекций	практ. занятий, вкл. семинары											курсовых работ (проекты)				
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
0.00	Общеобразовательный цикл					2106	702	1404	1022	382	0	576	828	0	0	0	0	0		
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины					2048	683	1365	1003	362	0	560	805	0	0	0	0	0		
ОУД.01.01	Русский язык			2		116	38	78	78			32	46	0	0					
ОУД.01.02	Литература		2			176	59	117	117			48	69							
ОУД.02.	Иностранный язык		2			176	59	117	0	117		48	69	0	0					
ОУД.03.	Математика			1,2		351	117	234	234			96	138	0	0					
ОУД.04.	История		2*			176	59	117	117			46	71	0	0					
ОУД.05.	Физическая культура		2			176	59	117	8	109		48	69	0	0					
ОУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности		2			105	35	70	70			32	38	0	0					
ОУД.07.	Информатика			1,2		150	50	100	20	80		32	68	0	0					
ОУД.08.	Физика		2			154	51	103	73	30		48	55	0	0					
ОУД.09.	Химия		2			150	50	100	82	18		32	68	0	0					
ОУД.11.	Обществознание		2*			84	28	56	56			32	24	0	0					
ОУД.12.	Экономика		2			66	22	44	44				44	0	0					
ОУД.13.	Право		1			51	17	34	34			34								
ОУД.15.	Биология		2			117	39	78	70	8		32	46	0	0					
	Дисциплины по выбору					58	19	39	19	20	0	16	23							
УД.1.1	Черчение	2				58	19	39	19	20		16	23							
УД.1.2.	Основы геометрических и графических построений	2				58	19	39	19	20		16	23							

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					712	280	432	96	336	0	0	0	104	64	112	56	56	40
ОГСЭ.01	Основы философии		5			68	20	48	48							48			
ОГСЭ.02	История		3			68	20	48	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,5,7	4,6,8			240	72	168		168				28	32	32	28	28	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,5,7	4,6,8			336	168	168		168				28	32	32	28	28	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					336	112	224	90	134	0	0	0	150	74	0	0	0	0
ЕН.01	Математика			3		87	29	58	38	20				58					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3			54	18	36	32	4				36					
ЕН.03	Химия	3		4		195	65	130	20	110				56	74				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1191	365	826	434	392	0	0	0	90	152	156	236	112	80
ОП.01	Инженерная графика		4			94	30	64	20	44					64				
ОП.02	Техническая механика			4		109	35	74	54	20				34	40				
ОП.03	Электротехника и электронная техника			5		79	25	54	34	20						54			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3			82	26	56	32	24				56					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов			7		82	26	56	34	22									56
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5		98	30	68	14	54							68		
ОП.07	Метрология и стандартизация		7			82	26	56	36	20									56
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		6			68	20	48	36	12									48
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6			158	46	112	48	64						34	78		
ОП.10	Охрана труда		4			68	20	48	36	12				48					
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		5			98	30	68	68							68			
ОП.12	Контроль качества продукции			8		110	30	80	0	80									80
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий		6*			63	21	42	22	20							42		

ПМ.00	Профессиональные модули				3197	755	2442	874	608	60	0	0	232	574	308	572	408	348
ПМ.01	Премка, хранение и подготовка сырья к переработке			3	312	80	232	82	78	0	0	0	232	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Технология хранения и подготовки сырья				240	80	160	82	78				160					
УП.01	Учебная практика	3*					36						36					
ПП.01	Производственная практика	3*					36						36					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			4	705	131	574	164	102	20	0	0	0	574	0	0	0	0
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий				417	131	286	164	102	20			286					
УП.02	Учебная практика	4*					108						108					
ПП.02	Производственная практика	4*					180						180					
ПМ.03	Производство кондитерских изделий			6	890	214	676	220	184	20	0	0	0	0	308	368	0	0
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		5		278	94	184	106	78					184				
МДК 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		6*		360	120	240	114	106	20				124	116			
УП.03	Учебная практика	6*					72								72			
ПП.03	Производственная практика	6*					180								180			
ПМ.04	Производство макаронных изделий			7	450	126	324	174	78	0	0	0	0	0	0	0	324	0
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий		7		378	126	252	174	78								252	
УП.04	Учебная практика	7*					36										36	
ПП.04	Производственная практика	7*					36										36	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения			8	594	162	432	184	120	20	0	0	0	0	0	0	84	348
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации		8,7		486	162	324	184	120	20							84	240
УП.05	Учебная практика																	
ПП.05	Производственная практика	8					108											108
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"			6	246	42	204	50	46	0	0	0	0	0	0	204	0	0
МДК 06.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"				138	42	96	50	46							96		
УП.06	Учебная практика	6					108									108		
ПП.06	Производственная практика																	
	ИТОГО МДК				2297	755	1542	874	608	60	0	0	160	286	308	212	336	240
	Всего				7542	2214	5328	2516	1852	60	576	828	576	864	576	864	576	468
	ИТОГО Учебная практика						360	0	0	0	0	0	36	108	0	180	36	0
	ИТОГО Производственная практика						540	0	0	0	0	0	36	180	0	180	36	108
ПДП.00	Преддипломная практика																	144
ПА.00	Промежуточная аттестация						252				30	42	24	42	0	36	42	36
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация																	6 нед.
ПДП	Преддипломная практика																	4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация					4428												6 нед.

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																													
			Общие										Профессиональные																			
			1 ОК	2 ОК	3 ОК	4 ОК	5 ОК	9 ОК	7 ОК	8 ОК	6 ОК	1 ПК	2 ПК	3 ПК	4 ПК	1 ПК	2 ПК	3 ПК	4 ПК	1 ПК	2 ПК	3 ПК	4 ПК	1 ПК	2 ПК	3 ПК	4 ПК	1 ПК	2 ПК	3 ПК	4 ПК	
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОГСЭ.01.	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+																						
	ОГСЭ.02.	История	+	+	+	+	+	+	+	+																						
	ОГСЭ.03.	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+																						
	ОГСЭ.04.	Физическая культура		+	+			+																								
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ЕН.01.	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
	ЕН.02.	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
	ЕН.03.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Профессиональный цикл	ОП.01	Инженерная графика	+	+	+	+	+	+	+	+							+													+		
	ОП.02	Техническая механика	+	+	+	+	+	+	+	+							+							+								
	ОП.03	Электротехника	+	+	+	+	+	+	+	+							+							+								

