Республика Крым
Министерство образования, науки и молодежи
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора ГБПОУ РК
«Симферопольский
политехнический колледж»

_____ Н.Н. Париш

«03» _____04_____ 2020г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА–ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Базовой подготовки

техник - технолог

квалификация

3 года 10 месяцев

нормативный срок освоения программы

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж»

Разработчики:
Заместитель директора по учебной работе Н.Н. Париш
Заведующая отделением пищевых технологий, экономико-бухгалтерского учёта и гостиничного дела Е.И. Коврижных
И.о. старшего методиста И.В. Клементьева
Председатель ЦМК пищевых технологий Е.С. Колотыгина
Преподаватель Э.Ш. Караева

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии
пищевых технологий
протокол №_8_ от «_23_»_03_____2020 г.
_____ Е.С. Колотыгина

СОГЛАСОВАНО
Заместителем директора по
учебной работе
_____ Н.Н. Париш
подпись

«_03_» _____04_____2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместителем директора по
учебно-производственной работе
_____ И.В. Бравкова
подпись

«_03_» _____04_____2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

СОГЛАСОВАНО АО „Крымхлеб"

название предприятия/организации

Ведущий инженер-технолог _____ (Твердохлеб В.В.)

должность *подпись* *инициалы, фамилия*

« 03 » 04 2020 год.

дата согласования

Акционерное общество «Крымхлеб» Республика Крым • г.Симферополь • ОГРН 1199112010360 • ИНН 9102256223

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа 5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-ППССЗ 5
1.3. Общая характеристика ОПОП-ППССЗ 6
1.3.1. Цель ОПОП-ППССЗ 6
1.3.2. Срок освоения ОПОП-ППССЗ 7
1.3.3. Трудоемкость ОПОП-ППССЗ 8
1.3.4. Особенности ОПОП-ППССЗ 8
1.3.5. Уровень образования абитуриента 9
1.3.6. Востребованность выпускников 9
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника 9
1.3.8. Основные пользователи ОПОП-ППССЗ 10
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 11
2.1. Область профессиональной деятельности 11
2.2. Объекты профессиональной деятельности 11
2.3. Виды профессиональной деятельности 11
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ 12
3.1. Общие компетенции 12
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции 13
3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам 14
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП-ППССЗ 15
4.1. Учебный план 15
4.2. Календарный учебный график 17
4.3. Аннотации программ учебных дисциплин 17
4.4. Аннотации программ профессиональных модулей 58
4.5. Программа производственной (преддипломной)практики 74
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ 76
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций 76
5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников 76
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП-ППССЗ 78
6.1. Кадровое обеспечение 78
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса 78
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса 78
6.4. Базы практики 79
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ 80

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника 80
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций 81
8. ПРИЛОЖЕНИЯ 82
1. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК
2. Учебный план
3. Фонд оценочных средств ОПОП-ППССЗ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП-ППССЗ) среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» по программе базовой полготовки.

ОПОП-ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем 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 г.

ОПОП-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, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП-ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП-ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП-ППССЗ

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

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402)

– Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

– Устав ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса учебной дисциплины ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о текущем контроле, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение об организации и проведении учебной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение об организации и проведении производственной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»

1.3. Общая характеристика ОПОП-ППССЗ

1.3.1. Цель ОПОП-ППССЗ

ОПОП-ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП-ППССЗ СПО по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в области развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

– приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

– ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

– формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

– формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП-ППССЗ

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

Образовательная база приема	**Наименование квалификации базовой подготовки**	**Нормативный срок освоения ОПОП-ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования**
На базе основного общего образования	техник-технолог	3 года 10 месяцев[1]

Срок освоения ОПОП-ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

– на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

[1] Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП-ППССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	123	4428
Самостоятельная работа		2248
Учебная практика	8	-
Производственная практика (по профилю специальности)	17	-
Производственная практика (преддипломная)	4	-
Промежуточная аттестация	7	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	34	-
Итого:	199	6676

1.3.4. Особенности ОПОП-ППССЗ

При разработке ОПОП-ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов. Традиционные учебные занятии максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся проблемные лекции и семинары, др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля облученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП-ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются

работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе следующих предприятий Республики Крым:

– АО «Крымхлеб», г. Симферополь, ул. Севастопольская, 51а;
– ООО «С.В.Х», г. Симферополь, пер. Тупой, 11;
– ООО «Крымторг-С», г. Симферополь, ул. Севастопольская, 49;
– ООО «ТВХ» Традиционные виды хлеба, г. Симферополь, ул. Чкалова, 60
– ООО «Заря» г. Симферополь, ул. Хатидже Чапчакчи, 3.
– ООО «Титто» г. Симферополь

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых проектов по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, дни здоровья, недели специальности, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

1.3.5. Уровень образования абитуриентов

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем (полном) общем образовании/основном общем образовании;
– диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования.

1.3.6. Востребованность выпускников

Широкая подготовка по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий позволяет выпускникам работать на предприятиях, в учреждениях/организациях и т.п., чья сфера деятельности связана с производством хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен:

– к освоению ООП ВПО;

– к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3.8. Основные пользователи ОПОП-ППССЗ

Основными пользователями ОПОП-ППССЗ являются:

– администрация и коллективные органы управления колледжем;
– преподаватели;
– методисты;
– обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
– абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки: 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.

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями** (по базовой подготовке), включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции
ОК 1.	Понимать сущность в 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 и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями** (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
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

1	2	3
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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП-ППССЗ представлена в Приложении 1.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП-ППССЗ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП-ППССЗ регламентируется учебным планом, программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП-ППССЗ по специальности:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

– объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

– сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

– объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторные работы, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 1/3 (например, 48:16). Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки рефератов и сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы над ВКР, посещения секций и т.д.

ОПОП-ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов:

– общеобразовательная подготовка – ОП;
– общие дисциплины – ОУД
– профессиональная подготовка – ПП
– общий гуманитарный и социально – экономический – ОГСЭ;
– математический и общий естественнонаучный цикл – ЕН;
– общепрофессиональные дисциплины – ОП;
– профессиональные модули – ПМ;
– 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 ОПОП-ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ОГСЭ 00 – 112 часов, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (56 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов); на цикл ЕН 00 – 192 часа; на цикл ОП 00 - 410 часов, в том числе на введение дисциплины ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий (60 часов); на цикл ПМ 00 – 186 часов. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

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

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура". **(см. ФГОС 6.3.)**

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.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю.

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

Учебный план представлен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график приведен в Приложении 2 (см. учебный план).

4.3. Программы учебных дисциплин.

Программы учебных дисциплин разработаны в соответствие с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса дисциплины. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе.

Аннотации программ учебных дисциплин

ОУД. Общие дисциплины

ОУД.01 Русский язык

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящая в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение:

• личностных:

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления;

• 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;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– 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;

– 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 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;

–сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 143 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 95 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

ОУД.02 Литература

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящая в укрупненную группу направлений специальностей: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Литература» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение:

• личностных:

– 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;

– 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);

• 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 её, определять сферу своих интересов;

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

• предметных:

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владением 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;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведение с учётом их жанроворордовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведение, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часа, в т. ч.
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

ОУД.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Иностранный язык» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• предметных:

– 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;

• личностных:

– 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

ОУД.04 Математика

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при

подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Математика» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение:

- **личностных:**

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

– понимание значимости математики для научно-технического 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;

- **предметных:**

– 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.

–

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часа.

ОУД.05 История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «История» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания дисциплины «История» обеспечивает достижение

• **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, уважение к национальным символам (гербу, флагу, гимну)

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

– готовность к служение Отечеству и его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практике, 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 нём 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 всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуация;

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

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательнской 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 и 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 безопасность, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, информационной безопасности;

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

• предметных:

–сформированность представлений о современной исторической науки, её специфики, 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, поликуртоном общении;

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

ОУД.06 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Физическая культура» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение**:**

• **личностных:**

− готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

− сформировать устойчивую мотивацию 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.

• **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).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часа, в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является базовой и входит в состав общеобразовательного цикла.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение 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;

– усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;

– формирование основ экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;

– осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.

- **метапредметных:**

– умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищенности, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

– умение оценивать правильность выполнения учебной задачи в области безопасности жизнедеятельности, собственные возможности ее решения;

– умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналоги, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы;

– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

– формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;

– умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

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

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- **предметных:**

– знание основных опасных и чрезвычайных ситуаций техногенного характера;

– умение анализировать события техногенного характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия;

– умение предвидеть возникновение опасных ситуаций техногенного характера по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– понимание необходимости организации защиты населения от чрезвычайных ситуаций техногенного характера;

– знание основных мероприятий по инженерной защите населения, проводимых государственной системой предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;

– умение обеспечивать личную безопасность в опасных и чрезвычайных ситуациях техногенного характера;

– умение пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты населения;

– знание алгоритма безопасного поведения при пожаре;

– умение принимать обоснованные решения в конкретной опасной ситуации для минимизации последствий с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

– знание законодательной и нормативно-правовой базы Российской Федерации по обеспечению безопасности личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз и по организации борьбы с терроризмом;

– значение основных мероприятий, проводимых в Российской Федерации по защите от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

– знание организационных основ, состава и назначения Вооруженных Сил Российской Федерации;

– умение оказывать первую помощь при массовых поражениях людей;
– умение транспортировать пострадавших (различными способами).

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 109 часа, в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 73 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

ОУД.08 Астрономия

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Астрономия» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

– формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;

– формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;

– формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;

– формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.

- **метапредметных:**

– находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный, классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;

– анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;

– на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;

– выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;

– извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;

– готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.

- **предметных:**

– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

– владение основополагающими астрономическими понятиями ,теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-практическом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Более подробно предметные результаты будут описаны в примерном содержании учебной дисциплины.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

ОУД дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

ОУД.09 Родная литература

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Родная литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящая в укрупненную группу направлений специальностей: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Русский язык и литература. Литература» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение:

• личностных:

– 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;

– 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);

• метапредметных:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотизу, 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 её, определять сферу своих интересов;

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

• предметных:

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владением 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

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведение с учётом их жанроворордовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведение, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

ОУД.10 Химия

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Химия» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение:

- **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 повышения 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 380 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 256 часов;

самостоятельной работы обучающегося 124 часа.

ОУД.11 Биология

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина «Биология» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение:

• **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 естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;

– возможности инф − 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;

– информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- **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 в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- **предметных:**

– 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 266 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 178 часа;

самостоятельной работы обучающегося 88 часа.

ОУД Дополнительные дисциплины

ОУД.12 Введение в специальность и индивидуальное проектирование

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, реализующейся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж», которая включает в себя образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина «Введение в специальность и индивидуальное проектирование» входит в цикл общеобразовательной подготовки.

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

Содержание программы «Введение в специальность и индивидуальное проектирование» направлено на достижение следующих целей:

– Развитие и закрепление интереса к выбранной специальности;

– Развитие познавательной деятельности студентов.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность и индивидуальное проектирование» разработана на основе авторской программы общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность и индивидуальное проектирование», используемой в качестве примерной программы для реализации ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность и индивидуальное проектирование» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

– готовность к равноправному сотрудничеству;

– потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании*;*

– умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи;

– креативность мышления, инициативность и находчивость, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- **метапредметных**

– умении сознательно организовывать свою познавательную деятельность;

– умении выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектной деятельности;

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

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение строить рассуждение, умозаключение и делать аргументированные выводы;

- **предметных:**

– понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека;

– знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления

социальной действительности;

–умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения;

–владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов;

–владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Основы философии» принадлежит к обязательной части цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и относится согласно ФГОС по всем специальностям СПО к инвариантной части основной профессиональной образовательной программы по специальности.

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

В результате освоения учебной 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, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 54 час;

самостоятельной работы обучающегося 26 часа.

ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины «история» студент должен

- **уметь**

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

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

- **знать**

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

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

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

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

Использовать приобретенные знания и умения в практической

деятельности и повседневной жизни для:

– совершенствования собственной познавательной деятельности;

– критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной исторической информации;

– ориентировки в актуальных исторических событиях, определения личной гражданской позиции;

– предвидения возможных последствий определенных политических действий;

– оценки происходящих исторических событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

– осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе;

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 час;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

ОСГЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 84 часов.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

общий объём образовательной программы 252 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 84 часов.

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами;

– анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;

– устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;

– пользоваться словарями русского языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– различия между языком и речью;

– функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

– нормы русского литературного языка;

– специфику устной и письменной речи;

– правила продуцирования текстов разных деловых жанров;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

ОГСЭ.06 Психология общения

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Психология общения» является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

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

– адекватно воспринимать вербально-невербальную, продуктивную-рецептивную информацию;

анализировать ситуации общения;

– быть способными к диалогу как способу взаимоотношения с партнером, использовать различные приемы влияния на него при взаимодействии;

– выражать и обосновывать свою позицию по различным вопросам;

– свободно владеть языком, уметь грамотно использовать в своей деятельности профессиональную лексику;

– вести беседу, соблюдать правила речевого этикета;

– преодолевать барьеры в общении, не допускать конфликтных ситуаций;

– повышать работоспособность с помощью приемов снятия психического напряжения и повышения жизненного тонуса.

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

– базовые понятия психологии общения;

– основные подходы в изучении проблемы общения;

– специфику коммуникативной, перцептивной и интерактивной сторон общения;

– механизмы понимания и познания в общении;

– функции и характеристики обратной связи в общении;

– основные стратегии межличностного взаимодействия;

– основные механизмы воздействия на партнера по общению;

– причины и факторы затрудненного общения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения рабочей программы

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

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

– принципы и методы рационального природопользования;

– методы экологического регулирования;

– принципы размещения производств различного типа;

– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

– понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

– правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

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

– природоресурсный потенциал Российской Федерации;
– охраняемые природные территории

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий », входящей укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» входит в состав математического и общего естественнонаучного цикла.

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

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

– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
– использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
– описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
– использовать лабораторную посуду и оборудование;
– выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
– проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
– выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
– объяснять свойства веществ на основе строения их молекул, составлять уравнения реакций;
– пользоваться мерной посудой и оборудованием для химических и физико-химических методов анализа;
– производить расчёты результаты анализа, пользоваться справочной

литературой;

– использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

– выполнять физико-химические эксперименты, расчёты параметров реакций, обрабатывать и анализировать результаты экспериментов с использованием технической справочной литературы и счётной техники;

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

– приемы безопасной работы в химической лаборатории

– основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

– понятие химической кинетики и катализа;

– классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

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

– окислительно-восстановительные реакции, реакции | ионного обмена;

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

– тепловой эффект химических реакций,

– термохимические уравнения;

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

– свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

– дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

– роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии;

– основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

– назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

– методы и технику выполнения химических анализов:

При изучении дисциплины «Химия» предполагается выполнение студентами следующих видов самостоятельной работы: составление таблиц, решение задач, решение цепочек химических превращений, подготовка сообщений, рефератов, составление схем, составление конспектов.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 444 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 296 часа;

самостоятельной работы студента 148 часов.

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Инженерная графика

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Инженерная графика» входит в профессиональный цикл.

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

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

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

– выполнять комплексные чертежи 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.

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

– правила чтения конструкторской и технологической документации;

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

– законы и методы проекционного черчения;

– требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД);

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

– технику и принципы нанесения размеров;

– классы точности и их обозначение на чертеже;

– типы и назначения спецификаций, правила их чтения и составления.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

общий объём образовательной программы 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 84 часов;

самостоятельной работы студента 42 часов.

ОП.02 Техническая механика

1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Техническая механика» входит в профессиональный цикл.

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

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

производить расчёты механических передач и простейших сборочных единиц;

читать кинематические схемы определять напряжения в конструкционных элементах.

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

– основы технической механики; виды механизмов, их кинематические и динамические характеристики; методику расчёта элементов конструкций на прочность, жёсткость и устойчивость при различных видах деформации;

– основы расчётов механических передач и простейших сборочных единиц общего назначения.

4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

ОП.03 Электротехника и электронная техника

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Электротехника и электронная техника» входит в профессиональный цикл.

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

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

– выполнять расчёты цепи тока с последовательным и параллельным соединением

– выполнять схемы электрических цепей

– производить исследование работ электродвигателей

– производить расчёт и выбор электродвигателей

– производить расчёт и подбор электрической цепи

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

– основные законы электрической цепи

– назначение и устройство трансформаторов

– устройство асинхронных и синхронных электродвигателей

– принцип действия асинхронных и синхронных электродвигателей

– структурные схемы автоматической системы управления.

– элементы электрической цепи

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

– работать с лабораторным оборудованием;

– определять основные группы микроорганизмов;

– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам

– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

– основные понятия и термины микробиологии;

– классификацию микроорганизмов;

– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

– характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;

– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

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

– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

– схему микробиологического контроля;

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

– правила личной гигиены работников пищевых производств.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часа;

самостоятельной работы студента 34 часов.

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Автоматизация технологических процессов» входит в профессиональный цикл.

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

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

– использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов

– проектировать, проводить настройку и сборку систем автоматизации

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

– понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи

–принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического

управления параметрами технологического процесса

– основные понятия автоматизированной обработки информации

– классификацию автоматических систем и средств измерений

– общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);

– классификацию технических средств автоматизации

– основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения

– типовые средства измерений, область их применения;

– типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

– основные понятия автоматизированной обработки информации;

– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

– состав, функции и возможности использования информационных и

телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

ОП.07 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

– приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия метрологии;

– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

– формы подтверждения соответствия;

– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы студента 36 часа.

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– основные положения Конституции Российской Федерации;

– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

– 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 его прекращения;

– правила оплаты труда;

– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

– право социальной защиты граждан;

– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

– виды административных правонарушений и административной

ответственности;

– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

– основные положения экономической теории;

– принципы рыночной экономики;

– современное состояние и перспективы развития отрасли;

– роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

– механизмы формирования заработной платы;

– формы оплаты труда;

– стили управления, виды коммуникации;

– принципы делового общения в коллективе;

– управленческий цикл;

– особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

– формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 104 часов;

самостоятельной работы обучающегося 52 часов;

ОП.10 Охрана труда

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

– проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

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

– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– системы управления охраной труда в организации;

– нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

– обязанности работников в области охраны труда;

– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);

– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часа.

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

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

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников колледжа теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

– разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

– прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

– принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

– выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

– своевременного оказания доврачебной помощи.

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

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

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

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

–ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

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

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

– оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

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

– 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 и способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного, техногенного, экологического и социального характера;

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

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

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

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 30 часа.

ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

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

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

– применять биохимические анализы и исследования биологического сырья и готовой продукции;

– оценивать в биологических объектах ферменты и определения их активности;

– осуществлять необходимые исследования, анализировать и обрабатывать полученные данные, формулировать выводы;

– творчески применять полученные знания, умения и навыки для решения конкретных технологических задач и вопросов охраны окружающей среды.

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

–биологическую роль, пищевое значение, строение и свойства химических соединений, входящих в состав живых организмов;

– основные понятия и термины биохимии;

– основные процессы обмена веществ и энергии;

– ферменты, их роль в процессах протекающих в живых организмах и при хранении и переработке различного сельскохозяйственного сырья и при хранении готовой продукции;

– роль биохимии в усовершенствовании технологических процессов для выработки более ценных продуктов;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 60 час;

самостоятельная работа обучающихся 30 часов.

4.4. Программы профессиональных модулей

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля. Они рассмотрены и одобрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно-производственной работе.

Аннотации программ профессиональных модулей

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. Область применения программы

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

укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

– приемки сырья;

– контроля качества поступившего сырья;

– ведение процесса хранения сырья;

– подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

– проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

– использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– эксплуатировать основные виды оборудования;

– оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

– определять потери сырья при хранении;

– подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

– подбирать сырье для правильной замены;

– рассчитывать необходимое количество заменителя;

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

знать:

– виды, химический состав и свойства сырья;

– требования действующих стандартов к качеству сырья;

– основные органолептические и физико-химические показатели качества;

– правила приемки, 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 хранения и подготовки к производству;
– производственное значение замены одного сырья другим;
– основные принципы и правила взаимозаменяемости;
– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;
производственной практики – 108 часа.

4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

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

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве 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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

– контроля качества сырья и готовой продукции;

– ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

– ведение процесса хранения сырья;

– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

– определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

– рассчитывать производственные рецептуры;

– определять расход сырья;

– рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

– рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

– рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

– подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

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

– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

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

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

– сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

– способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

– методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

– правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

– понятие «унифицированные рецептуры»;

– назначение, сущность и режимы операций разделки;

– требования к соблюдению массы штучных изделий;

– сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;

– режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

– виды технологических потерь и затрат на производстве;

– нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

– причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

– понятие «выход хлеба»;

– способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;

– способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

– виды, назначения 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.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 414 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 138 часов;

учебная практика – 72 часа

производственной практики – 144 часа.

4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

иметь практический опыт:

– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

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

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

– оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

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

– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

– выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

– рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

– рассчитывать производительность печей;

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

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

знать:

– виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;

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

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

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

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

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

– способы формования конфетных масс и ириса;

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

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

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

– требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

– виды дефектов продукции и меры по их устранению;

– виды брака и меры но его предупреждению и устранению;

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

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

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

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

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

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 630 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 420 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 210 час;

учебная практика – 72 часа

производственная практика – 144 часа.

4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

ПМ.04 Производство макаронных изделий

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;

–ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

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

уметь:

– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации

технологического процесса;

– оформлять производственную и технологическую документацию;

– определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;

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

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

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

– рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;

– подбирать вид матрицы для заданных условий;

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

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

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

знать:

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

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

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

– виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,

– классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

– технологию и организацию производства макаронных изделий;

– типы замеса макаронного теста;

– технологию замеса и прессования теста;

– характеристики и назначение вакуумированного теста;

– технологические требования к матрицам;

– стадии разделки и их назначение;

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

– режимы сушки коротких и длинных изделий;

– изменение свойств макаронных изделий при сушке;

– назначение стабилизации изделий;

– требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

– методы упаковки макаронных изделий;

– режимы хранения изделий;

– нормирование расхода сырья;

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

– причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

– виды и состав линий для производства макаронных изделий;

– устройство и порядок работы макаронных прессов различных

конструкций;

– конструкции матриц и правила их эксплуатации;

– классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;

– принципы работы упаковочного оборудования;

– правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

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

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 42 часа.

Производственной практики – 72 часа.

4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью 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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать исполнение работ исполнителем.

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.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

– планирования работы структурного подразделения;

– оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

– принятия управленческих решений;

уметь:

– рассчитывать выход продукции в ассортименте;

– вести табель учета рабочего времени работников;

– рассчитывать заработную плату;

– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

– организовать работу коллектива исполнителей;

–оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

– методику расчета выхода продукции;

– порядок оформления табеля учета рабочего времени;

– методику расчета заработной платы;
– структуру издержек производства и пути снижения затрат;
– методики расчета экономических показателей;
– основные приемы организации работы исполнителей;
– формы документов, порядок их выполнения.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 76 часов.
производственной практики – 144 часа.

Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство макаронных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОКЗ.	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.
ОК6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать исполнение работ исполнителем.
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.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих («Кондитер»)

1. Область применения программы:

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

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

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

ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и кондитерских изделий

ПК 2.4 Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

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

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

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;

– оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества. Приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

– эксплуатировать основные виды оборудования;

– определять потери сырья при хранении;

– подбирать сырье для правильной замены;

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

знать:

– виды, химический состав и свойства сырья;

– требования действующих стандартов к качеству сырья;

– основные органолептические и физико-химические показатели качества;

– правила приемки, хранения и отпуска сырья;

– правила эксплуатации основных видов оборудования;
– особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
– виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
– правила подготовки сырья к производству;
– правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов, из которых
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
учебной практики – 144 часов.

4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля обучающиеся должны обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими основному виду деятельности техника-технолога.

Код	Наименование результата освоения практики
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
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и кондитерских изделий
ПК 2.4	Обеспечить эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

4.5. Программа производственной (преддипломной) практики

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий раздел основной образовательной программы СПО "Производственные практики" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, информационно-правового и профессионального циклов, а также на основе изучения специальных курсов профессиональных дисциплин и предшествует выполнению выпускной квалификационной работы.

Продолжительность производственной (преддипломной) практики составляет 4 недели.

Цели производственной (преддипломной) практики.

Целями производственной практики являются:

– улучшение качества профессиональной подготовки;

– закрепление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и формирование практического представления о профессиональной деятельности;

– формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП-ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

Задачи производственной (преддипломной) практики.

– обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы конкретной организации по основным направлениям её деятельности;

– приобретение опыта организационной работы в целях приобретения навыков самостоятельной работы по решению стоящих перед ними задач;

– изучение передового опыта по избранной специальности;

– овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;

– овладение методами аналитической и самостоятельной научно-исследовательской работы по изучению принципов деятельности и функционирования организаций;

– обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях.

Этапы практики:

1. Организационный (оформление документов для прохождения учебной практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа).
2. Прохождение практики (сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания выпускной квалификационной работы, участие в выполнении отдельных видов работ).
3. Отчетный (обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождения практики).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ

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

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

– устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;

– проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;

– проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;

– защита лабораторных и практических работ;

– контрольные работы;

– тестирование;

– контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);

– защита курсовых работ/проектов

– отчеты по учебной и производственной практике.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (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 высококвалифицированными преподавателями колледжа, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

При определении оценки по результатам защиты ВКР члены ГЭК учитывают:

– качество его выполнения, новизна и оригинальность предпринятых решений;

– глубина проработки рассматриваемых вопросов;

– степень самостоятельности выпускника, его инициативность;

– содержание доклада, умение излагать суть работы;

– качество представленного иллюстративного и демонстрационного материала;

– ответы на вопросы, отзывы руководителя и рецензента.

Результаты защиты работы определяются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

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

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП-ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП-ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее образование, как правило, педагогическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся повышением уровня своей квалификации.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

При проведении лекционных занятий используется мультимедиа комплекс, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Созданы электронные версии методических разработок по изучению дисциплин. Библиотечные фонды колледжа имеют электронные варианты учебных планов специальностей, электронные варианты учебно-методических пособий указаний, рекомендаций по освоениям учебных дисциплин, МДК, курсовому и дипломному проектированию. Используется справочно-правовая система Консультант Плюс. Особое внимание уделяется приобретению и использованию в учебном процессе по специальности прикладного программного обеспечения, предназначенного для автоматизации решения определенных производственных задач, процессов и др.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ РК "Симферопольский политехнический колледж" согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

– социально-экономических дисциплин;

– иностранного языка;

– информационных технологий в профессиональной деятельности;

– экологических основ природопользования;
– инженерной графики;
– технической механики;
– технологии изготовления хлебобулочных изделий;
– технологического оборудования хлебопекарного производства;
– технологии производства макарон;
– технологического оборудования макаронного производства;
– технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
– технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
– безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:
– химии;
– микробиологии, санитарии и гигиены;
– электротехники и электронной техники;
– автоматизации технологических процессов;
– метрологии и стандартизации.

3. Учебная пекарня.

4. Спортивный комплекс:
– спортивный зал;
– открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
– стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

5. Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
– актовый зал.

6.4. Базы практики

Основными базами практики обучающихся являются предприятия Республики Крым, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП-ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

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

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402)

– Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

– Устав ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса учебной дисциплины ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о требованиях к составлению и оформлению учебно-методического комплекса профессионального модуля в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о текущем контроле, успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение об организации и проведении учебной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»;

– Положение об организации и проведении производственной практики обучающихся, осваивающих профессиональные программы подготовки специалистов среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП-ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают в себя: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, вопросы к зачетам и экзаменам, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, курсовых работ, ВКР и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

– текущая аттестация знаний в семестре;

– промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственная (итоговая) аттестация.

Материалы ФОС ОПОП-ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлены в Приложении 3.

Приложение 1

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

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Профессиональные																																		
			ОК 01.	ОК 02.	ОК.03	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 1.5.	ПК 1.6.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.
1	2	3	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	34	35	36	37
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ. 03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+			+																													
	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
	ОГСЭ.05	Психология общения	+	+	+	+	+	+	+	+	+																										
Математический и естественно-научный	ЕН.01	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ЕН.03	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+							
Профессиональный	ОП.01	Инженерная графика	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+					+			+							+
	ОП.02	Техническая механика	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+					+			+							
	ОП.03	Электротехника и электронная техника	+	+	+	+	+	+	+	+	+										+					+			+							
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+							
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ОП.07	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ОП.08	Правовые основы профессиональной	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+

		деятельности																																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ОП.10	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ОП.12	Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+					+				+									
Профессиональные модули	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке																																		
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					
	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий																																		
	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+															
	ПМ.03	Производство кондитерских изделий																																		
	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+	+	+										
	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+	+	+										
	ПМ.04	Производство макаронных изделий																																		
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+																+	+	+	+						
	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения																																		
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+
	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Кондитер»)																																		
	МДК.06.01	Эстетика и дизайн изготовления изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+				+	+			+								
	УП.00	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																																		