

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

по специальности 19.02.11

«Технология продукты питания из растительного сырья»

направленность: «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

СГ.01 История России

1. **Цели освоения дисциплины:** сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации;

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин;

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 82 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века. Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. Социально-экономическое развитие «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление. Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм. Основные направления внешней политики. Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму. Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации.

Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв. Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.

Россия в процессе глобализации. Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт. Россия в мировой экономике. Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.

СГ.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** является получение знаний и умений, овладение навыками по иностранному языку в областях повседневного и профессионального общения.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 78 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Моя семья Глагол to be. Глагол to have, have got. Монологические и диалогические высказывания. Мой университет. Притяжательные местоимения. Конструкция Thereis/are, неопределенные местоимения some, any. Изучающее и

поисковое чтение. Красноярск. Little/much, many/few, местоимения. Изучающее и поисковое чтение. Страна изучаемого языка, степени сравнения прилагательных. Монологические и диалогические высказывания.

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов системы знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, ЧС природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности;

получение специальных медицинских знаний и практических навыков по оказанию неотложной помощи пострадавшим в мирное время и в условиях ЧС любого характера;

формирование правильного представления о роли государства в области обороны, о ВС и других силовых структурах РФ, о воинской службе, о жизни, быте военнослужащих, их правах и обязанностях, готовности осознанно выполнить свой священный долг по защите Отечества с оружием в руках.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.2.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 96 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Система ГО, ее структура и задачи. Современные средства поражения (ССП) и их поражающие факторы. ЧС природного и техногенного характера. Защита населения и территорий от ССП и ЧС природного и техногенного характера. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Противорадиационная и противохимическая защита. Обучение, оповещение и эвакуация населения в безопасные районы. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). Обеспечение личной профессиональной безопасности.

Законодательство РФ в области обороны государства и военной службы. Вооруженные силы (ВС), их функции и задачи. Виды ВС, рода войск. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести Боевое знамя воинской части. Почетные награды за воинские отличия и заслуги. Ритуалы ВС. Воинская обязанность. Особенности военной службы. Тактическая подготовка Основные виды боя. Действия и обязанности солдата в бою. Передвижение солдата в бою. Строевая подготовка. Огневая подготовка. Топографическая подготовка.

СГ.04 Физическая культура

1. **Цели освоения дисциплины:** освоение студентами практических знаний, приобретение умений, навыков в области физической культуры для формирования физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 04.; ОК 08.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 136 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Легкая атлетика. Гимнастика. Лыжная подготовка. Спортивные игры.

СГ.05 Основы финансовой грамотности

1. **Цели освоения дисциплины:** приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников; развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных

финансовых услуг в процессе выбора; формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 3.1.; ПК 3.2.

4. Объем дисциплины: Общая трудоемкость дисциплины составляет 32 часа.

5. Содержание дисциплины: Финансы как экономическая категория. Финансы и расширенное воспроизводство. Финансы Российской Федерации в условиях углубления рыночных реформ. Фонды денежных средств как материальная основа финансов. Формирование и использование финансовых ресурсов, их структура, динамика и перспективы.

Сущность и функции финансов предприятия. Извлечение прибыли как отличительная черта и основная цель деятельности коммерческой организации. Принципы организации финансов коммерческих предприятий. Доходы и расходы коммерческого предприятия, их группировка. Формирование финансовых результатов деятельности. Принципы и механизм распределения прибыли предприятия.

СГ.06 Основы бережливого производства

1. Цели освоения дисциплины: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства; формирование умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к обязательной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.

4. Объем дисциплины: Общая трудоемкость дисциплины составляет 32 часа.

5. Содержание дисциплины: Введение в бережливое производство. Инструменты бережливого производства. Виды моделей управления материальными потоками. Затраты на качество и потери. Классические и новые статистические методы контроля качества.

СГ.07 Основы предпринимательской деятельности

1. Цели освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области предпринимательской деятельности и управления предпринимательскими рисками.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к вариативной части социально-гуманитарного цикла дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 03.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 58 часов.

5. Содержание дисциплины: Понятие и сущность предпринимательской деятельности. Типология предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Среда предпринимательства. Понятие и сущность среды предпринимательской фирмы. Внутренняя и внешняя среда предприятия. Конкуренция предпринимателей. Государственное регулирование предпринимательской деятельности. Предпринимательские риски и угрозы безопасности предпринимательской деятельности

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Цели освоения дисциплины: является формирование знаний о микробиологических процессах, протекающих на всех этапах товародвижения различных групп продовольственных товаров, роли микроорганизмов в процессах их порчи, возникновении пищевых заболеваний и отравлений, приобретение умений и навыков в области контроля качества и безопасности продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ПК3.1; ПК 3.2.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 140 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Морфология и физиология различных видов микроорганизмов. Понятие о микробиологии. Морфология и физиология различных видов микроорганизмов. Физиология микробов. Вода, белки, углеводы, жиры, минеральные вещества, ферменты. Питание микробов. Дыхание микробов. Бактерии. Плесневые грибы. Виды, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов Дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Их строение, размножение. Микроорганизмы и внешняя среда. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Микроорганизмы и условия внешней среды. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микробиология пищевых продуктов. Пищевые инфекции и отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания. Острые кишечные заболевания. Пищевые отравления бактериального происхождения. Гигиена и санитария труда. Основные сведения о гигиене и санитарии. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, спец. одежде. Личная гигиена работников предприятий. Инфекционные заболевания персонала пищевых предприятий и их предупреждение. Личная гигиена работников предприятий. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Понятие дезинфекции и ее значение. Виды дезинфицирующих средств и их назначение. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

1. **Цели освоения дисциплины:** получение знаний для моделирования оптимальных технологических процессов и контроля качества изделий в сфере профессиональной деятельности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 142 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Основы гидростатики и гидродинамики. Разделение гетерогенных систем. Способы передачи тепла, теплопроводность, теплоотдача. Нагревание, охлаждение, конденсация. Диффузионные и механические процессы. Сушка. Измельчение. Обработка материала давлением.

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

1. **Цели освоения дисциплины:** дать целостное представление об автоматизации и ее роли в развитии общества, раскрыть суть и возможности технических средств автоматизации, сформировать понимание – с какой целью, и каким образом можно использовать автоматизацию и ее разделы в своей будущей работе.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 2.1.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 78 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Принципы построения систем автоматического управления. Основы автоматизации ТП. Механизация и автоматизация технологических процессов. Цели автоматизации. Вид и степени автоматизации. Технологического процесса и производства. Автоматические системы и средства измерения. Автоматизированные систем управления (АСУ). Виды АСУ. Основные функции, выполняемые АСУ. Элементы АСУ и их взаимодействие в системе. Принципы построения автоматизированных систем управления и регулирования. Обработка информации о технологическом процессе. Классификация средств измерения. Метрологические характеристики средств измерения. Понятие о Государственной системе приборов (ГСП). Понятие о системах дистанционной передачи информации (СДПИ). Основные понятия, определения, единицы измерения давления и температуры. Классификация, устройство, принцип действия основных средств измерения давления, температуры. Область применения. Методы измерения расхода и количества вещества. Классификация, устройство,

принцип действия, технические характеристики, область применения. Функциональные схемы систем управления.

ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области информационных технологий для решения широкого круга задач в профессиональной деятельности техника-технолога.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 82 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Автоматизация обработки информации. Базовые и прикладные информационные технологии. Компьютерные сети и коммуникации. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

ОП.5 Химия

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области химии для дальнейшего их использования в профессиональной деятельности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ПК 3.1.; ПК 3.2.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 166 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Строение атома и периодическая система элементов. Химическая связь, структура и свойства вещества. Химические системы. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ. Физико-химические свойства неорганических веществ. Классификация, строение и номенклатура органических веществ. Физико-химические свойства органических соединений. Дисперсные системы и факторы их устойчивости. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение в быту и на производстве. Обнаружение неорганических катионов и анионов. Обнаружение органических веществ отдельных классов. Количественный химический анализ. Физико-химический анализ.

ОП.06 Химия пищевых продуктов

1. **Цели освоения дисциплины:** формирование у студентов системы знаний по вопросам пищевой химии; Дать фундаментальные знания о химическом составе продуктов питания из растительного сырья, их превращениях в технологических процессах; Подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ПК 3.1.; ПК 3.2..

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Химический состав пищевых систем (сырье, продукты, полупродукты). Белки, аминокислоты, их роль в питании человека. Белки пищевого сырья. Синдром квашиоркора, пищевые аллергии. Углеводы, их физиологическое значение. Жирнокислотный состав масел и жиров. Превращение белков в технологическом потоке. Гидролиз углеводов. Минеральные вещества, витамины, ферменты. Превращения белков, углеводов, липидов при производстве продуктов питания. Физиологические аспекты химии

пищевых веществ. Теории и концепции питания. Гидролиз триацилглицеринов. Основы рационального питания.

ОП.07 Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты

1. Цели освоения дисциплины: является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области применения пищевых биологически активных добавок и консервантов в производстве продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК 1.2.; ПК 2.2.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 124 часа.

5. Содержание дисциплины: Пищевые биологически активные добавки в производстве продуктов питания. Информация о разработке и использовании пищевых добавок и БАД в России и за рубежом. Природные и искусственные вещества пищи, потенциально опасные для здоровья человека. Микронутриенты, минорные компоненты пищи и нормирование их потребления. Регистрация и рыночное внедрение БАД. Эффективность, качество и добровольная сертификация БАД. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД. Основные группы пищевых добавок их классификация и функциональное назначение. Пищевые красители. Классификация пищевых красителей. характеристика свойств (включая гигиенические регламенты) и особенности использования. Улучшители консистенции. Классификация и характеристика свойств (включая гигиенические регламенты) и особенности использования. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов. Комбинации пищевых добавок, обеспечивающих комплекс свойств (многофункциональные смеси пищевых добавок). Кодификация, качество и информация о пищевых добавках Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки. Изучение упаковок различных пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок в составе продукта. Консерванты в производстве продуктов питания.

ОП.08 Технологические приемы оформления хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Цели освоения дисциплины: является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в освоении правил оформления продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК 1.2.; ПК 2.2.

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 48 часов.

5. Содержание дисциплины: Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения изделий. Требования к качеству оформленного изделия.

ОП.09 Проектирование хлебобулочных и кондитерских цехов

1. Цели освоения дисциплины: является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических умений и навыков в области проектирования предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП СПО: относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1..

4. Объем дисциплины: общая трудоемкость дисциплины составляет 92 часа.

5. Содержание дисциплины: Основные требования при проектировании хлебобулочных и кондитерских цехов. Генеральный план застройки. Понятие компоновки. Планировочные решения. Проектирование АБК. Порядок и правила проектирования, основная проектная документация, структура и нормы технологического проектирования. Техничко-экономическое обоснование проекта. Понятие технического перевооружения, расширения и реконструкции предприятий. Проектирование мини цехов и цехов по производству хлебобулочных изделий. Проектирование цехов по производству мучных и сахаристых кондитерских изделий.

ОП.10 Основы исследовательской деятельности

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами знаний в области развития науки в целом, научно-исследовательской работы в пищевой индустрии, в том числе с позиции рационального использования сырьевых ресурсов, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 02, ОК 04, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 186 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Введение. Наука и научное исследование. Введение. Наука и научное исследование. Основные концепции науки. Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации. Организация научно-исследовательской работы в РФ. Научно-исследовательская работа студентов. Методологические основы научных исследований. Источники научной информации. Основные направления НИР в пищевых технологиях. Категории научного исследования. Методологические подходы к выбору темы научного исследования. Источники научной информации, анализ источников. Методологические основы научных исследований. Объекты и методы исследований. Этапы выполнения исследования. Прогнозирование научного исследования. Этапы выполнения исследования. Постановка цели и задач исследования. Виды планирования эксперимента. Принцип проведения экспериментальных работ. Структура научно-исследовательской работы. Способы написания научного текста. Требования к оформлению. Проектирование и управление качеством новых видов новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий. Проектирование новых видов пищевых продуктов. Комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции.

ОП.11 Технология функциональных продуктов питания

1. **Цели освоения дисциплины:** является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области здорового питания, производства функциональных, специальных продуктов питания на основе растительного сырья.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 02; ОК 04; ПК 2.1, ПК 3.1.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Пищевые и биологически активные вещества, роль в питании. Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации. Понятие о функциональных продуктах питания. Сырьевые источники. Характеристика основных пищевых веществ, их роль в коррекции и поддержания здоровья человека. Витамины, минеральные вещества, их роль в коррекции и поддержании здоровья. Пребиотики и пробиотики при питании. Принципы конструирования функциональных продуктов для коррекции и поддержания здоровья человека. Основы производства обогащенных продуктов. Пищевые и биологически активные добавки белковой природы. Пищевые и биологически активные добавки на основе ПНЖК. Пищевые и биологически активные добавки углеводной природы. Пищевые и биологически активные добавки витаминной природы. Функциональное питание для отдельных групп населения. Особенности лечебного и лечебно-профилактического питания. Особенности питания детей школьного возраста. Геродиетическое питание.

МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. **Цели освоения дисциплины:** является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области технологии хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 372 часа.

5. **Содержание дисциплины:** Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Общие сведения о технологическом оборудовании. Классификация оборудования. Технологические схемы производства. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Оборудование для транспортирования и хранения муки. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для дозирования сырья. Техническое обеспечение производства макаронных изделий. Технологическое оборудование макаронных предприятий. Техническое обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий. Технологическое оборудование хлебозаводов. Техническое обеспечение производства кондитерских изделий. Технологическое оборудование для сахаристых кондитерских изделий. Технологическое оборудование для мучных кондитерских изделий.

УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01

1. **Цели освоения практики:** улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 36 часов.

5. **Содержание практики:** Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья; Осуществление процесса приготовления теста различными способами; Обслуживание оборудования для приготовления теста.

ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01.01

1. **Цели освоения практики:** является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 72 часа.

5. **Содержание практики:** Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1. **Цели освоения дисциплины:** является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области технологии хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 388 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Производство макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста. Формование макаронных изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка макаронных изделий. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Производство

хлеба и хлебобулочных изделий. Технологическая схема приготовления хлеба, Сырьё хлебопекарного производства, Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство, Приготовление теста, Разделка теста, Выпечка хлеба, Хранение и транспортирование хлеба, Ассортимент хлебобулочных изделий, Качество хлеба, Дефекты и болезни хлеба. Технология кондитерских изделий. Производство сахаристых кондитерских изделий. Характеристика сырья. Технология карамели. Технология шоколада. Технология конфет. Технология халвы. Технология мармелада и пастилы. Производство мучных кондитерских изделий. Производство печенья. Производство пряничных изделий. Производство вафель. Производство тортов и пирожных. Производство кексов, ромовых баба.

ПП.01.02 Производственная практика по ПМ.01.02

1. **Цели освоения практики:** является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 72 часа.

5. **Содержание практики:** Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Работа в производственно-технологической лаборатории.

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в организации технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1.; ОК-9.; ПК- 2.1, ПК- 2.2.

4. **Объем дисциплины:** Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 312 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Организация основного производства и материально-технического обслуживания. Организация производства макаронных изделий. Организация производства хлебобулочных изделий. Организация производства кондитерских изделий. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы. Научная организация труда и техническое нормирование труда. Организация заработной платы. Повышение эффективности производства. Производство и реализация продукции. Труд и заработная плата. Издержки, прибыль и финансы. Организация управлением предприятия.

УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02

1. **Цели освоения практики:** улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 2.1.; ПК 2.2..

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 36 часов.

5. **Содержание практики:** Участие в планировании структурного подразделения; Организация работы структурного подразделения; Руководство работой структурного подразделения; Анализ процесса и результатов работы подразделения; Оценки экономической эффективности производственной деятельности.

ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02

1. **Цели освоения практики:** является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 2.1.; ПК 2.2..

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 180 часа.

5. **Содержание практики:** Организация производства. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в организации лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1.; ОК-9.; ПК- 3.1, ПК- 3.2.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 68 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю. Физико-химические методы исследования.

МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в организации лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1.; ОК-9.; ПК- 3.1, ПК- 3.2.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества продукции. Контроль качества продукции. Испытательные лаборатории для предприятий. Правила отбора проб. Методы контроля качества. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.

УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03

1. **Цели освоения практики:** улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;

закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 3.1.; ПК 3.2..

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 72 часа.

5. **Содержание практики:** Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья; Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов; Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

1. **Цели освоения практики:** является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 3.1.; ПК 3.2..

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 252 часа.

5. **Содержание практики:** Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения

1. **Цели освоения дисциплины:** является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области управления подразделением организации для техник-технологов.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 01; ОК 09; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.УК-3.

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 74 часа.

5. **Содержание дисциплины:** основы организации управления предприятием и производством продукции. Структуры управления: основные типы структур и принципы их построения. Структурные подразделения, их характеристика. Рабочее место. Система методов управления. Формы организации производства и оценка их эффективности. Методы планирования и виды планов в организации. Применение программных средств на платформе 1С для организации управления предприятием. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса. Планирование производства и реализации продукции. Прибыль и рентабельность - показатели экономической эффективности производства. Ценообразование. Ценовые стратегии. Планирование численности и состава персонала. Планирование труда и заработной платы. Планирование себестоимости продукции. Контроль за деятельностью структурного подразделения. Планирование производственной мощности и материально-технического снабжения организации. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления. Мотивация и критерии мотивации труда. Мотивация и иерархия потребностей. Правила и принципы делегирования. Развитие персонала: адаптация, повышение квалификации, обучение, продвижение по службе. Организация и аттестация рабочих мест. Стили управления. Деловое общение. Коммуникации в организации.

УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04

1. **Цели освоения практики:** является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 36 часов.

5. **Содержание практики:** Участие в планировании структурного подразделения; Организация работы структурного подразделения; Руководство работой структурного подразделения; Анализ процесса и результатов работы подразделения; Оценки экономической эффективности производственной деятельности.

ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04

1. **Цели освоения практики:** является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к обязательной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 01; 09; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 36 часов.

5. **Содержание практики:** Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения. Участие в руководстве работой структурного подразделения. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений.

МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

1. **Цели освоения дисциплины:** сформировать у студента необходимые для освоения компетенций знания и практические умения по рабочей профессии пекаря.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП СПО:** относится к вариативной части профессионального цикла дисциплин.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 09; ПК 1.2.; ПК 2.2.;

4. **Объем дисциплины:** общая трудоемкость дисциплины составляет 128 часов.

5. **Содержание дисциплины:** Приготовление и выпечка пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба (ЖО и БГО, опарным и безопарным способом). Приготовления и выпечка теста для производства ржаного хлеба и для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовления теста и выпечка батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки. Приготовления теста и выпечка плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саек из разных сортов пшеничной муки. Приготовления теста и выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Приготовления теста и выпечка бараночных и сухарных изделий. Приготовление бисквитного теста и способ его разрыхления. Приготовление теста и выпечка для галет и крекеров. Приготовление и теста пряничного и песочного теста.

УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05

1. **Цели освоения практики:** является усвоение теоретических основ по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, приобретение умений и навыков, необходимых пекарям, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к вариативной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 09; ПК 1.2.; ПК 2.2.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 72 часа.

5. **Содержание практики:** Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке городских булок; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке русских и московских булок; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке плетеных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке булочной мелочи; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке бараночных изделий. Освоение рабочих приемов и операции по сушке сухарных изделий.

ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05

1. **Цели освоения практики:** является усвоение теоретических основ по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, приобретение умений и навыков, необходимых пекарям, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

2. **Место практики в структуре ОПОП СПО:** относится к вариативной части профессионального цикла.

3. **Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции ОК 09; ПК 1.2.; ПК 2.2.

4. **Объем практики:** общая трудоемкость практики составляет 108 часов.

5. **Содержание практики:** Контроль параметров выпечки и определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, бараночных изделий.

ГИА.01 Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

1. **Цели аттестации:** является установление уровня подготовки выпускника по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования..

2. **Место аттестации в структуре ОПОП СПО:** относится к ГИА. Государственная итоговая аттестация.

3. **Требования к результатам аттестации:** ГИА нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: 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 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

4. **Объем аттестации:** Общая трудоемкость аттестации составляет 216 часов.

5. **Содержание аттестации:** Итоговая аттестация выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.