

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Хабаровский торгово-экономический техникум»



Утверждаю

Директор КГБОУ СПО ХТЭТ

В.В.Корсаков

АННОТАЦИИ

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы философии»**

Цели освоения дисциплины	Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9
Содержание дисциплины	Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.

**Аннотация рабочей программе учебной дисциплины
«История»**

Цели освоения дисциплины	Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции
Место дисциплины в учебном плане	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу. Дисциплина «История» тесно связана с другими дисциплинами.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9
Содержание дисциплины	Мир во второй половине XX века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Иностранный язык»**

Цели освоения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	<p>Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.</p> <p>Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции. Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.</p> <p>Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.</p>
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9
Содержание дисциплины	1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) текстов профессиональной направленности; различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование); источники профессиональной информации на иностранном языке; лексико- грамматические упражнения различного вида; тестовые и контрольные задания.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Физическая культура»**

Цели освоения дисциплины	<p>обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 6
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> -правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития -основные элементы техники изучаемых двигательных действий

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»**

Цели освоения дисциплины	закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана.
Формируемые компетенции	Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая
Содержание дисциплины	Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Математика»**

Цели освоения дисциплины	Формирование умений решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности. Формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгебраической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения в высшей школе по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности; овладение математическими знаниями и умениями при
--------------------------	---

	решении задач профессиональной деятельности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.00)
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
Содержание дисциплины	Векторные и скалярные величины, их характеристики. Векторы на плоскости. Операции над векторами. Декартова и полярная системы координат. Компланарные векторы. Дифференциальное исчисление функций одной независимой переменной. Интегралы. Ряды. Теория вероятности. Математическая статистика

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	Состояние окружающей среды России, взаимодействие человека и природы, природные ресурсы и рациональное природопользование, загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами. Правовые вопросы экологической безопасности, государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу, природоохранный надзор, юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Химия»

Цели освоения дисциплины	Цели освоения дисциплины: - формирование знаний и умений на основе законов химии; - освоение методов и принципов химического анализа; - применение результатов экспериментальных данных техники безопасности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественно научных учебных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3
Содержание дисциплины	Органическая химия: жиры, белки, углеводы, витамины, консерванты, пищевые добавки, высокомолекулярные соединения. Физическая и коллоидная химия: основные понятия и законы термодинамики, термохимия, агрегатные состояния веществ, их характеристики. Предмет коллоидной химии: дисперсные системы, коллоидные растворы,

	грубодисперсные системы, физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Аналитическая химия: классификация катионов и анионов, гравиметрический метод анализа, объемный метод анализа, методы осаждения.
--	---

Профессиональный цикл
Общепрофессиональные дисциплины
Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена»

Цели освоения дисциплины	- формирование знаний, умений в области микробиологии, гигиены и санитарии; - овладение правилами и приемами пользования микроскопом, техникой микроскопирования; - освоение методов микробиологического анализа основных пищевых продуктов и кулинарных изделий с целью оценки их качества.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	Основы микробиологии: морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов, важнейшие микробиологические процессы, микробиология важнейших пищевых продуктов. Гигиена и санитария ПОП: личная гигиена работников общественного питания, пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий, правовые основы санитарии.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Технохимический контроль производства»

Цели освоения дисциплины	-формирование умений пользоваться справочной и нормативной стандартной документацией; -определять кислотность, щелочность, содержание сахара, жира в полуфабрикатах; -научить осуществлять технохимический контроль хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	Технохимический контроль производства: показатели, применяемые при оценке качества сырья, содержание сахара и жира. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, общие методы исследования пищевых продуктов, контроль качества основного и дополнительного сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий, нормативная документация и стандарт

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Эстетика и дизайн оформления продукции»

Цели освоения	Формирование умений разрабатывать собственный дизайн по оформлению
---------------	--

дисциплины	продукции, предлагать свои идеи по разработке новых дизайнов кондитерской продукции. Формирование теоретических основ эстетики и дизайна оформления кондитерской продукции, основы рисования и лепки, изготовление элементов художественного декора, декоративное оформление десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	Теоретические основы эстетики и дизайна оформления кондитерской продукции, основы рисования и лепки, изготовление элементов художественного декора, декоративное оформление десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Сырьевые ресурсы для хлебопекарной, кондитерской и макаронной
промышленности»**

Цели освоения дисциплины	Цели освоения дисциплины: - изучить основы производства сырья основных классификационных групп; - усвоить теоретические и методологические основы оценки качества сырья; - овладеть навыками расчета пищевой ценности сырья; - уметь распознавать ассортимент сырья по внешним отличительным признакам.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9.
Содержание дисциплины	Общетеоретические основы товароведения; общая характеристика растительного сырья пищевых производств; зерновое сырье, применяемое в пищевой промышленности; основы технологии сахара, заменители сахара. Мед, классификация и ассортимент. Основы технологии крахмала и крахмалопродуктов. Основы технологии жиров. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичепродукты. Пряности и приправы

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
« Правовые основы профессиональной деятельности »**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд.
--------------------------	---

Место дисциплины в учебной плане в трудоемкость в зачетных единицах	Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику дисциплины, в которой изучаются основные положения конституции РФ, права и свободы человека и гражданина, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключение трудового договора, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок их разрешения. Входные знания, умения, компетенции, необходимые для изучение данной дисциплины, формируются в процессе изучения цикла общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК1-10, ПК1.1-1.4, 2.1-2.4,3.1-3.4,4.1-4.3,5.1-5.5.
Содержание дисциплины	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации, правовое регулирование профессиональной деятельности, положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора и основание его прекращения, правила оплаты труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, социальной защите граждан, дисциплинарная и материальная ответственность, виды административных право нарушений и ответственность, способы защиты нарушенных прав.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Инженерная графика»**

Цели освоения дисциплины	Формирование представлений о правилах черчения конструкторской и технологической документации; выполнения комплексных чертежей геометрических тел и проекций; способах графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; требованиях государственных стандартов Единой системы технологической документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД)
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3, ПК 5.5
Содержание дисциплины	Основные сведения по оформлению чертежей, чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах, основные правила нанесения размеров на чертежах, геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей, проецирование точки, проецирование отрезка прямой линии, сечение геометрических тел плоскостями, плоские фигуры и геометрические тела, изображения - виды, разрезы, сечения, резьбы. Резьбовые соединения, эскизы деталей. Рабочие чертежи. Общие сведения об изделиях и составлении сборочных чертежей. Чтение и детализирование чертежей. Чертежи и схемы по специальности. Системы автоматизированного проектирования (САПР) на персональных компьютерах. Система AutoCAD.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Техническая механика»**

Цели освоения дисциплины	Формирование логического мышления, ознакомление студентов с основными методами и законами технической механики, изучение которой совместно с другими дисциплинами способствует формированию у студентов современного естественнонаучного мировоззрения, развивающего и организующего научно-техническое мышление будущего специалиста
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3
Содержание дисциплины	Основные понятия и аксиомы статики. Плоская система сходящихся сил. Плоская произвольная система сил. Пространственная система сил. Центр тяжести тел. Основные понятия кинематики. Простейшие движения тел. Сложное движение точки. Сложное движение тела. Основные понятия динамики. Расчета на срез и смятие. Изгиб. Растяжение и изгиб бруса. Сопротивление усталости. Устойчивость сжатых стержней. Общие сведения о передачах. Плоские механизмы. Зубчатые передачи. Передача винт – гайка. Червячные передачи. Ременные передачи. Цепные передачи. Сварочные, паяные и клеевые соединения.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Электротехника и электронная техника»**

Цели освоения дисциплины	Формирование представлений о классификации электронных приборов, принципах выбора и составления простых и электронных цепей, устройстве, принципе действия электротехнических приборов, способах получения. Передачи и использовании электрической энергии.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК-1-9, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3
Содержание дисциплины	Основные свойства и характеристики электрического поля. Проводниковые и диэлектрические материалы. Электрическая емкость. Конденсаторы. Электрический ток. Основные элементы электрических цепей. Расчет электрических цепей постоянного тока. Электрическая цепь с одним источником ЭДС. Основные свойства и характеристики магнитного поля. Индуктивность. Магнитные свойства веществ. Электромагнитные силы. Энергия магнитного поля. Электромагнитная индукция. Электрические цепи с активным или реактивным сопротивлением. Соединения обмоток трехфазных источников электрической энергии. Электрические измерения и электроизмерительные приборы. Режимы трансформатора. Типы трансформаторов. Пуск в ход и регулирование частоты вращения Асинхронных двигателей. Устройство и принцип действия электрической машины постоянного тока. Электродвигатели постоянного тока. Элементы устройства электрических сетей. Выбор проводов и кабелей.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Автоматизация технологических процессов»**

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний использования в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектирования, настройки и сборки систем автоматизации
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3
Содержание дисциплины	Основные понятия и определения автоматизации. Классификация методов измерения основных параметров технологического процесса. Технические средства контроля технологических параметров: устройство и принцип действия основных приборов для измерения давления, температуры, расхода уровня, свойства и состава вещества. Понятие о функциональных и принципиальных схемах автоматизации. Автоматизация основных технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Формирование представлений о составе, функции и возможности использования специального программного обеспечения; использовании технологии сбора, размещении, хранении, накоплении, преобразовании и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	.Применение информационных технологий в профессиональной Деятельности. Понятие и сущность информационных систем и технологий. Техническое обеспечение информационных технологий. Программное обеспечение информационных технологий. Защита информации в информационных системах Инструментарий и информационные технологии Инструментарий и технологии обработки графической информации. Инструментарий и технологии подготовки текстовых документов. Инструментарий и технологии решения задач в среде табличных процессоров. Системы управления базами данных. Инструментарий и технологии подготовки электронных презентаций Телекоммуникационные технологии. Сети. Типы сетей. Интернет. Электронная почта и телеконференции. Информационная безопасность компьютерных систем

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Метрология и стандартизация»**

Цели освоения дисциплины	Получение студентами основных знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждение качества, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов разработки и внедрения систем управления качеством. Использование в профессиональной деятельности документацию систем качества.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	Сущность стандартизации. Нормативные документы по стандартизации и виды стандартизации. Качество продукции. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Информационное обеспечение работ по стандартизации. Общие сведения по метрологии. Физические величины, как объект измерения. Средства измерений Метрологическое обеспечение ремонтного производства. Погрешности измерений и их виды. Сущность и содержание сертификации. Сертификация систем обеспечения качества.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Цели освоения дисциплины	Получение студентами знаний в области экономической теории, механизмов ценообразования на продукцию и услуги, механизмов формирования заработной платы, особенностей менеджмента в профессиональной деятельности, форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	Основные положения экономической теории. Предприятие как основной субъект хозяйствования. Экономика и планирование на предприятии. Стили управления. Принципы делового общения. Управленческий цикл. Коммуникации в управлении. Методологические основы маркетинга. Практический маркетинг.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	Освоение знаний действия токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и
--------------------------	--

	организационные основы охраны труда в организации. Вести документацию по охране труда, проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	Правовые, нормативные и организационные основы труда. Особенности условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Средства коллективной и индивидуальной защиты. Аттестация рабочих мест. Травматизм на производстве. Анализ опасностей. Негативные факторы производственной среды. Воздействие на человека негативных факторов. Методы и средства снижения травмоопасности технических систем. Основы пожарной безопасности. Особенности обеспечения безопасности условий труда в зависимости от специфики отрасли. Система управления охраной труда в организации.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризму, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах, порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Профессиональные модули

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья**

Цели освоения профессионального модуля	Цели освоения дисциплины: - изучить правила приемки и особенности хранения сырья тарным и бестарным способами; - изучить правила подготовки сырья к дальнейшей переработке; - усвоить основные принципы и правила взаимозаменяемости сырья.
Место	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей

профессионального модуля в учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.
Содержание профессионального модуля	Приемка сырья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества. Хранение сырья. Подготовка сырья к переработке. Характеристика новых сырьевых ресурсов.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья**

Цели освоения учебной практики	Цели учебной практики: -ознакомление с современными предприятиями хлебопекарного и кондитерского производства; -закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике; - получение первичных профессиональных навыков и умений в процессе прохождения практики.
Место учебной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.
Содержание учебной практики	Осуществление отбора проб основного и дополнительного сырья для проведения качественного анализа; Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья. Оформление приемо-сдаточной документации на основное и дополнительное сырье; Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке муки и дополнительного сырья к переработке; Приемка основного и дополнительного сырья на хранение в соответствии с видом; Обеспечение необходимых режимов для хранения основного сырья в складах и хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий**

Цели освоения профессионального модуля	Цели освоения дисциплины: - изучить ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий; - усвоить правила эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - овладеть навыками расчета загрузки дежи мукой, производительности печи, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.

Содержание профессионального модуля	Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста из ржаной и смеси пшеничной и ржаной муки. Микробиологические процессы происходящие в тесте. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Хранение и транспортировка готовых изделий. Выход хлеба.
-------------------------------------	---

Аннотация к рабочей программе учебной практики профессионального модуля

ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Цели освоения учебной практики	Цели учебной практики: -ознакомление с современными предприятиями хлебопекарного производства; -закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике; - получение первичных профессиональных навыков и умений в процессе прохождения практики.
Место учебной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.
Содержание учебной практики	Ознакомление с предприятием; Склады сырья и подготовка сырья к производству; Дрожжевое отделение; Тестоприготовительное отделение; Тесторазделочное отделение; Участок выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; Хлебохранилище; Производственно-техническая лаборатория (ПТЛ).

Аннотация к рабочей программе производственной практики профессионального модуля

ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Цели освоения производственной практики	Цели производственной практики: - ознакомление с современными хлебопекарными предприятиями, оборудованием, технологическими процессами производства хлеба и хлебобулочных изделий; - закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике.
Место производственной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1- ОК 9 , ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.
Содержание производственной практики	Правила внутреннего распорядка на производстве; Ассортимент вырабатываемых изделий. Стандартизация. Сертификация; Склады хранения и подготовка к пуску в производство основного и дополнительного сырья. Работа оператором БХМ; Работа дрожжеводом; Работа тестоводом; Работа машинистом тесторазделочных машин; Работа пекарем; Хлебохранилище и экспедиция; Работа цеховым лаборантом.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Цели освоения профессионального	Цели освоения дисциплины: - изучить ведение технологического процесса производства сахаристых
---------------------------------	--

модуля	кондитерских изделий; - изучить ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - усвоить правила эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; - овладеть правилами контроля качества готовых кондитерских изделий; - овладеть навыками расчета производственных рецептур на кондитерские изделия.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6
Содержание профессионального модуля	Раздел 1. МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий Общие сведения; Получение сахаро-паточных и сахаро-инвертных сиропов. Получение карамельных и ирисных изделий. Начинки для карамели. Получение помадных корпусов конфет. Технология драже. Получение желёйного мармелада, пата и фруктовых конфет. Получение пастилы, зефира, сбивных, кремообразных корпусов конфет. Переработка какао-бобов в какао-продукты. Получение шоколадных и ореховых изделий. Производство халвы. Национальные кондитерские изделия. Оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий. Расчет рецептур. Раздел 2. МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий Общие сведения. Замес и образование теста. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов. Производство пирожных и тортов. Производство пряников, вафель, рулетов кексов и ромовых баба. Производство печенья. Производство сдобных изделий. Восточные сладости и национальные кондитерские изделия. Контроль качества продукции. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий.

Аннотация к рабочей программе учебной практики УП.03 Учебная практика по изучению технологии производства кондитерских изделий профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Цели освоения учебной практики	Цели учебной практики: -ознакомление с современными предприятиями кондитерского производства; -закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике; - получение первичных профессиональных навыков и умений в процессе прохождения практики.
Место учебной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6.

Содержание учебной практики	Ознакомление с предприятием. Транспортирование, прием, хранение и подготовка сырья к производству. Производство шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. Производство карамели. Производство халвы. Производство ириса. Производство драже. Производство мармеладных и пастильных изделий. Производство зефира. Производство конфет. Способы формования. Производство мучных кондитерских изделий, применяемое сырье. Ассортимент; характеристика пирожных и тортов. Производственная лаборатория. Методы отбора проб, определение физико-химических показателей качества. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.
-----------------------------	---

Аннотация к рабочей программе производственной практики ПП.03.01 «ПП по организации производства кондитерских изделий профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий»

Цели освоения производственной практики	Цели производственной практики: - ознакомление с современными кондитерскими предприятиями, оборудованием, технологическими процессами производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; - закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике.
Место производственной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1- ОК 9 , ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.
Содержание производственной практики	Правила внутреннего распорядка на производстве. Ассортимент вырабатываемых изделий. Стандартизация и сертификация. Работа оператора на складе бестарного хранения сырья. Работа машиниста размольного оборудования. Работа карамельщика. Работа халвомеса. Работа мармеладчика-пастильщика. Работа конфетчика. Работа дражировщика. Работа шоколадчика. Работа бисквитчика. Работа кондитера. Работа цеховым лаборантом.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий

Цели освоения профессионального модуля	Цели освоения дисциплины: - изучить технологию и организацию производства макаронных изделий; - освоить органолептические и физико-химические методы определения показателей качества макаронных изделий; - изучить причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; - освоить правила эксплуатации основного оборудования для производства различных видов макаронных изделий.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3.
Содержание профессионального модуля	Введение; Сырье для макаронного производства. Особенности сырья, подготовка к производству. Технология замеса и прессования макаронного теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка, стабилизация и

	охлаждение макаронных изделий. Требования к качеству, сортировка, упаковка и хранение готовых макаронных изделий. Поточные линии макаронного производства. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий. Оборудование для производства макаронных изделий быстрого приготовления.
--	---

**Аннотация к рабочей программе производственной практики ПП.04.01 «ПП по организации производства макаронных изделий»
профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий**

Цели освоения производственной практики	Цели производственной практики: - ознакомление с современными макаронными предприятиями, оборудованием, технологическими процессами производства макаронных изделий; - закрепление полученных в процессе обучения знаний на практике.
Место производственной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1- ОК 9, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3.
Содержание производственной практики	Ознакомление с предприятием. Правила внутреннего распорядка на производстве. Ассортимент вырабатываемых изделий. Стандартизация и сертификация. Склады хранения и подготовка к пуску в производство основного и дополнительного сырья. Работа оператора на складе бестарного хранения сырья. Приготовление и прессование макаронного теста. Работа прессовщика макаронных изделий. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковывание и хранение готовой продукции. Работа сушильщика макаронных изделий. Экспедиция готовой продукции. Технохимический контроль производства. Работа цехового лаборанта.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

МДК.06.01.Организация работы кондитерского производства

Цели освоения профессионального модуля	Цели освоения дисциплины: - изучить принципы организации кондитерского производства; - освоить правила организации рабочего места в соответствии с видом выпускаемых изделий; - овладеть навыками подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - усвоить правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

Содержание профессионального модуля	Основы организации производства. Общие сведения об оборудовании кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе. Организация работы по охране труда.
-------------------------------------	---

Аннотация рабочей программы учебной практики УП.06 «Выполнение работ по профессии - кондитер» профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Цели освоения учебной практики	Цели учебной практики: -развитие общих и профессиональных компетенций; -закрепление и совершенствование полученных в процессе обучения знаний на практике; - освоение современных производственных процессов, технологий; - адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий.
Место учебной практики в учебном плане	Рабочая программа относится к циклу профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
Содержание учебной практики	Ознакомление с предприятием. Подготовка и обработка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него; Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него. Приготовление пирожных массового спроса. Приготовление тортов массового спроса.

Аннотация на рабочую программу производственной практики (преддипломной)

Цели практики по профилю специальности	Цели преддипломной практики: -ознакомление с современными предприятиями хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, оборудованием, технологическими процессами приготовления хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий. - работа в качестве стажера, техника-технолога.
Место практики по профилю специальности в учебном плане	Рабочая программа производственной практики (преддипломной) – часть основной профессиональной образовательной программы специальности
Формируемые компетенции	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.; ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6.; ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6.; ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3.; ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.;
Содержание практики	Описание современных предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, оборудования, технологических процессов

