**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**ОУД.01.01 Русский язык**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* + совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
	+ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
	+ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
	+ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* личностных:
* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
* метапредметных:
* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­ниманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использо­вание приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, обще­ственно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличност­ного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой инфор­мации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изуче­ния русского языка;
* предметных:
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ОУД.01.02 Литература**

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовер­шенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
* развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, куль­туры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процес­са; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способ­ностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
* освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и фор­мы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном про­цессе;
* совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведе­ния как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений раз­личных типов; поиска, систематизации и использования необходимой инфор­мации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***•*** личностных:

* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образо­ванию как условию успешной профессиональной и общественной деятель­ности;
* эстетическое отношение к миру;
* совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз­личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов

и др.);

• метапредметных:

* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, фор­мулировать выводы;
* умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
* умение работать с разными источниками информации, находить ее, анали­зировать, использовать в самостоятельной деятельности;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

* сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* сформированность навыков различных видов анализа литературных произ­ведений;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художествен­ного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального лич­ностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ОУД.02 Иностранный язык** **(Английский язык)**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

 • формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

 • воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

 – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

 – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

 • метапредметных:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

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

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

 • предметных:

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

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

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

**ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* метапредметных:
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
* предметных:
* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях , имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**ОУД.04** **История**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
* формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
* усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами

следующих результатов:

• личностных:

* сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• предметных:

* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**ОУД.05 Физическая культура**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно­оздоровительной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
* потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
* приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
* формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает
* существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение следующих

результатов:

• личностных:

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

• метапредметных:

* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно­следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально ­нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**ОУД.07 Информатика**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

• формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

• формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

• приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

• приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

• владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

*-* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно­- коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

*-* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно­исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно­коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

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

* предметных:

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

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

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

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

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

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

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

**ОУД.08 Физика**

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

• освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах , лежащих в ос­нове современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного позна­ния природы;

• овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объясне­ния разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физиче­ские знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

• воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудниче­ства в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач по­вседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природополь­зования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

• ***личностных*:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обраще­нии с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной про­фессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических техно­логий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональ­ной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих

задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• ***метапредметных*:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физиче­ских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, экспе­римента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулиро­вания гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно­следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сто­рон физических объектов,

явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессио­нальной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискус­сии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• ***предметных*:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной кар­тине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблю­дением, описанием, измерением, экспериментом;

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физи­ческими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- сформированность умения решать физические задачи;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практиче­ских решений в повседневной жизни;

- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

ОУД 09. Химия

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

• формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в созда­нии современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - ис­пользуя для этого химические знания;

• развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные вы­воды, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценно­стей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопо­знания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельно­сти (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с ве­ществами в повседневной жизни).

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

• ***личностных*:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обра­щении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной про­фессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических тех - нологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессио­нальной деятельности;

• ***метапредметных*:**

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

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• ***предметных*:**

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

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и зако­номерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюде­нием, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации,

получаемой из разных источников.

ОУД. 10 Обществознание (включительно экономика и право)

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

• развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного со­циального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

• углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дис­циплин;

• умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизи­ровать ее, делать выводы и прогнозы;

• содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования обществен­ных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных со­циальных групп и общества в целом;

• формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремле­ния к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

• применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами сле­дующих **результатов:**

• ***личностных:***

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

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

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

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

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

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

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

• ***метапредметных:***

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

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

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

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

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

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

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

*•* ***предметных:***

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

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук ;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархиче­ские и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспекти­вах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процес­сов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозиро­вать последствия принимаемых решений;

- сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска ин­формации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**ОУД 15. Биология**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

• получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

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

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития совре­менных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружаю­щей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологиче­ских проблем;

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблю­дение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение пра­вил поведения в природе.

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

• ***личностных*:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• ***метапредметных*:**

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

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

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

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

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

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

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

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотех - нологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• ***предметных*:**

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

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

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

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

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

**ОУД. 16 География**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

• освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

• овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и яв­лений;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей по­средством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

• воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окру­жающей природной среде;

• использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных гео­графических методов, знаний и умений, а также географической информации;

• нахождение и применение географической информации, включая географические кар­ты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правиль­ной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

• понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных про­грамм, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами сле­дующих **результатов:**

• ***личностных:***

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

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уров­ню развития географической науки и общественной практики;

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

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально­экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно­исследовательской, творческой и других видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, пони­мать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контрар­гументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• ***метапредметных:***

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

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, крити­чески оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

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

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаклю­чение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью форми­рования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных меж­дисциплинарных связях географии;

• ***предметных:***

*-* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов при­родных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объекта­ми, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воз­действий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономер­ностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально­экономических и экологических процессах и явлениях;

- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной инфор­мации;

- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разно­образных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружаю­щей среды, адаптации к изменению ее условий;

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

**ОУД 17. Экология**

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

***• личностных:***

 − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

− объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

− умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

 • ***метапредметных:***

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

− применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

 − умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***• предметных:***

 − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;

− сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

**ИП Индивидуальный проект**

Цель итогового индивидуального проекта для обучающихся: продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения проекта являются:

- обучение планированию (студент должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию, правильно её использовать, составлять библиографию);

- развитие умения анализировать, развивать креативность и критическое мышление;

- формировать и развивать навыки публичного выступления;

- формирование позитивного отношения к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого студента. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода изучения общеобразовательных дисциплин в рамках учебного времени, специально отведённого рабочим учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Проектная деятельность студентов может проводиться по следующим общеобразовательным дисциплинам: Русский язык; История; Обществознание; География; Экономика; Право; Математика; Информатика; Физика; Химия; Биология; Естествознание; Экология; Основы безопасности жизнедеятельности.

Темы проектов могут предлагаться как преподавателем, так и студентами. Тема, предложенная студентом, согласуется с преподавателем.

Проект может быть только индивидуальным.

Проект может носить предметную, метапредметную, межпредметную направленность.

**ОГСЭ.01 Основы философии**

В результате освоении дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания. ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;

- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности. материальных и духовных ценностей;

- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания:

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

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

**ОГСЭ.02 История**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* переводить, (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ЕН.01 Математика**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

ЕН.02. Экологические основы природопользования

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ЕН.03. Химия**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 01 Инженерная графика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* читать конструкторскую и технологическую документацию но профилю специальности;
* выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
* выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи легален, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
* выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем и ручной и машинной графике;
* оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
* законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);
* правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
* технику и принципы нанесения размеров;
* классы точности и их обозначение на чертежах;
* типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

ОП 02 Техническая механика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 03 Электротехника и электронная техника

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 05 Автоматизация технологических процессов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
* принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
* основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений;
* общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
* классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
* типовые средства измерений, область их применения;
* типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

ОП 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 07 Метрология и стандартизация

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен зиять:

* основные положения Конституции Российской Федерации;
* права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
* понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
* нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

**ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОП.10 Охрана труда**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* системы управления охраной труда в организации;
* нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
* возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);
* порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
* порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**ОП.11 Безопасность жизнедеятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
* пользоваться нормативной и специальной литературой;
* пользоваться инструментами для карвинга;
* создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
* разрабатывать новые виды оформления;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
* проявлять свою творческую индивидуальность

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
* основные приемы изготовления украшений;
* простейшие примеры декоративной вырезки;
* основы карвинга;
* правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
* технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
* актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий

**ОП.13** **Безопасность продуктов питания**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса
* оценивать степень безопасности пищевых продуктов;
* проводить микробиологические показатели безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками;
* классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения;
* природные компоненты пищи, оказывающие вредное влияние на организм человека;
* вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека;
* компоненты продуктов, специально вносимые по технологическим соображениям;
* виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество и безопасность продуктов питания;
* полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами;
* критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания.

**ОП.14** **Документационное обеспечение управления**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, с использованием информационных технологий;
* осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
* использовать унифицированные формы документов;
* осуществлять хранение, поиск документов;
* использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
* основные понятия документационного обеспечения управления;
* классификацию документов;
* требования к составлению и оформлению документов;
* организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**ОП.15 Технология и организация производства на предприятиях малой мощности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* пользоваться нормативной литературой;
* использовать передовые технологии для организации процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в условиях работы малых предприятий;
* использовать техническую документацию по профилю специальности для компоновки оборудования предприятий малой мощности;
* составлять технологические схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в условиях малых производств;
* обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;
* производить технологические расчеты в условиях малых производств;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* особенности производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на предприятиях малой мощности;
* требования по размещению предприятий малой мощности;
* санитарно-технологические требования к производственным помещениям и оборудованию малого предприятия;
* комплектацию оборудования для выработки хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий на предприятиях малой мощности;
* технологический контроль производства на предприятиях малой мощности.

**ОП.16 Современные технологии пищевых производств**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* пользоваться нормативной литературой;
* совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе современных пищевых технологий;
* составлять технологические схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с добавками;
* анализировать технологические процессы на базе банка данных тенденций развития этих процессов;
* обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;
* разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* современные технологии хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, основанные на применении улучшителей и нетрадиционных источников растительного сырья;
* ускоренные технологии приготовления теста хлеба и хлебобулочных изделий;
* особенности химического состава улучшителей и плодово-ягодного, овощного сырья;
* экструзионные технологии пищевого сырья, физико-химические превращения в процессе экструзии
* современные тенденции развития отрасли.

**ОП.17 Основы предпринимательства**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
* оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
* определять приемлемые границы производства;
* разрабатывать бизнес-план;
* определять организационно-правовую форму предприятия;
* разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
* характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
* различать виды ответственности предпринимателей;
* анализировать финансовое состояние предприятия;
* осуществлять основные финансовые опереации;
* рассчитывать основные экономические показатели предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* типологию предпринимательства;
* роль среды в развитии предпринимательства;
* базовые составляющие внутренней среды фирмы;
* организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
* механизмы функционирования предприятия;
* сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
* сущность и виды ответственности предпринимателей;
* основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
* виды налогов;
* методы и инструментарий финансового анализа;
* систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
* принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
* пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

**ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь

* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
* выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые на реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;
* составлять технологическую карту

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление и использование в учете;
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* порядок получения продуктов из кладовой;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок проведения инвентаризации;
* порядок учета предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации.

**ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
* определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
* рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
* выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
* рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
* рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
* состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
* органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
* технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса;
* фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
* способы формования конфетных масс и ириса;
* требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
* требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
* виды дефектов продукции и меры по их устранению;
* виды брака и меры но его предупреждению и устранению;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
* правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

**ОП.20 Технология приготовления праздничной выпечки**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* органолептически оценивать качество продуктов;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и техническим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формировки сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий, праздничного хлеба;
* выбирать различные способы и примеры приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления праздничных хлебобулочных и кондитерских изделий;
* составлять технологическую карту для приготовления различных хлебобулочных и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* ассортимент праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы приготовления праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* технологию приготовления праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
* технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к безопасности хранения праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
* правила составления технико-технологических карт на сложные хлебобулочные изделия;
* актуальные направления в приготовлении праздничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

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

**Знать:**

* виды, химический состав и свойства сырья;
* требования действующих стандартов к качеству сырья;
* основные органолептические и физико-химические показатели качества;
* правила приемки, хранения и отпуска сырья;
* правила эксплуатации основных видов оборудования;
* особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
* виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
* правила подготовки сырья к производству;
* способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
* производственное значение замены одного сырья другим;
* основные принципы и правила взаимозаменяемости;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

**ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **Иметь практический опыт:**

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

**Уметь:**

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

**Знать:**

* требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
* органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
* сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
* способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
* методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
* правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
* понятие "унифицированные рецептуры";
* назначение, сущность и режимы операций разделки;
* требования к соблюдению массы штучных изделий;
* сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
* режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
* виды технологических потерь и затрат на производстве;
* нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
* причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба";
* способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
* способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
* виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
* правила безопасной эксплуатации оборудования;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве

**ПМ 03 Производство кондитерских изделий.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

* контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
* ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
* ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
* эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

**Уметь:**

* проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
* определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
* рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
* выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
* рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
* рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

**Знать:**

* виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
* состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
* органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
* технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса;
* фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
* способы формования конфетных масс и ириса;
* требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
* требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
* виды дефектов продукции и меры по их устранению;
* виды брака и меры но его предупреждению и устранению;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
* виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
* правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

**ПМ 04 Производство макаронных изделий.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **иметь практический опыт:**

* контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
* ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**уметь:**

* проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
* определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
* по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
* оформлять производственную и технологическую документацию;
* определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
* подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
* подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
* определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
* подбирать вид матрицы для заданных условий;
* проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
* эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
* соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

**знать:**

* требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
* основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
* виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
* технологию и организацию производства макаронных изделий;
* типы замеса макаронного теста;
* технологию замеса и прессования теста;
* характеристики и назначение вакуумированного теста;
* технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
* режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке;
* назначение стабилизации изделий;
* требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
* методы упаковки макаронных изделий;
* режимы хранения изделий;
* нормирование расхода сырья;
* способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
* причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
* виды и состав линий для производства макаронных изделий;
* устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
* конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
* принципы работы упаковочного оборудования;
* правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
* правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений;

**Уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях:

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания н нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**Знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);

- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения за­трат;

- методики расчета экономических показателей

- основные приемы организации работы исполнителей;

- формы документов, порядок их заполнения

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

* ведения технологического процесса выпечки до 3 т. хлеба в смену или до 2 т булочных изделий, или до 1 г сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной – двух механизированных конвейерных печах, в одном – двух электрошкафах;
* укладки тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
* сушки сухарей в сушильных камерах и печах, выборки готовых изделий из печей и камер.

**Уметь:**

* контролировать температурный режим и паровой режим пекарной и сушильной камер;
* регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
* определять готовность тестовых заготовок к выпечке.
* осуществлять готовность тестовых заготовок к выпечке
* осуществлять надрезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;
* для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;
* для сухарных изделий – загрузку сушильных камер вагонетками, печи – листами, кассетами с полуфабрикатами;
* на пекарнях, оборудованных электропечами – осуществлять раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную надрезку; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отборку и укладывание готовой продукции в лотки

**Знать:**

* технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
* параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
* способы раскладки изделий на под, листы;
* методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
* способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
* факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета; производительность печи;
* устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
* требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия