

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ)
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44

E-mail: kipit102@mail.ru; <http://chgkipit.ru/>

Утверждаю директор ГБОУ СПО (ССУЗ)
«Челябинский государственный колледж ин-
дустрии питания и торговли

_____ Берсенева Г.Ф.

Пр. № _____ от _____ 2016 г

Рассмотрено на заседании
педагогического совета

Протокол № _____
от _____ 2016 года

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки специалиста среднего звена с

(на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися среднего
общего образования)

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Срок обучения 2016-2020 г

2016

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Нормативные основания для разработки ООП СПО.....	4
1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО.....	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	5
3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций.....	6
Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения	7
4.1. Общие компетенции.....	7
4.2. Профессиональные компетенции.....	9
Раздел 5. Структура образовательной программы	26
5.1. Учебный план.....	28
5.2. Календарный учебный график.....	30
Раздел 6. Условия образовательной деятельности	34
6.1. Требования к материально-техническим условиям.....	34
6.2. Требования к кадровым условиям.....	36
ПРИЛОЖЕНИЯ	37
Приложение 1. Программы профессиональных модулей	37
Приложение 1.1 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке».....	37
Приложение 1.2 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02.Производство хлеба и хлебобулочных изделий».....	61
Приложение 1.3 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03.Производство кондитерских изделий».....	83
Приложение 1.4 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04.Производство макаронных изделий».....	113
Приложение 1.5 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05. Организация работы структурного подразделения».....	132
Приложение 1.6 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь».....	157
Приложение 1.7 Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.07 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу».....	181
Приложение 2. Программы общепрофессиональных дисциплин	204
Приложение 2.1 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Инженерная графика».....	204
Приложение 2.2 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Техническая механика».....	219
Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Электротехника и электронная техника».....	234
Приложение 2.4 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».....	251
Приложение 2.5 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Автоматизация технологических процессов».....	266
Приложение 2.6 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности».....	279
Приложение 2.7 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.07 Метрология и стандартизация».....	289
Приложение 2.8 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности».....	301
Приложение 2.9 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	314
Приложение 2.10 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10 Охрана труда».....	325
Приложение 2.11 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11 Безопасность жизнедеятельности».....	339

Приложение 2.12 Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.12 Компьютерная графика».....	353
Приложение 3. Программы математического и общего естественнонаучного цикла.....	362
Приложение 3.1 Рабочая программа учебной дисциплины «ЕН.01 Математика».....	362
Приложение 3.2 Рабочая программа учебной дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природо-пользования»	373
Приложение 3.3 Рабочая программа учебной дисциплины «ЕН.03 Химия».....	385
Приложение 4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикл.....	408
Приложение 4.1 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии».....	408
Приложение 4.2 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.02 История».....	419
Приложение 4.3 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык».....	439
Приложение 4.4 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»	457
Приложение 4.5 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.05 Социальная психология».....	468
Приложение 4.6 Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи»	478
Приложение 5. Программы общеобразовательных учебных дисциплин базовых.....	492
Приложение 5.1 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 01 Русский язык».....	492
Приложение 5.2 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 02 Литература».....	513
Приложение 5.3 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 03 Иностранный язык».....	553
Приложение 5.4 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 04 Математика, алгебра, начала математического анализа, геометрия».....	570
Приложение 5.5 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 05 История».....	593
Приложение 5.6 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 06 Физическая культура».....	635
Приложение 5.7 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДП.07 Основы безопасности жизне-деятельности».....	652
Приложение 5.8 «ОУДБ. 08 Физика».....	671
Приложение 5.9 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 09 Обществознание».....	693
Приложение 5.10 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 10 География»	711
Приложение 5.11 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДБ. 11 Экология»	729
Приложение 6. Программы общеобразовательных учебных дисциплин профильных.....	741
Приложение 6.1 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДП. 01 Информатика».....	741
Приложение 6.2 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДП. 02 Химия».....	758
Приложение 6.3 Рабочая программа учебной дисциплины «ОУДП.03 Биология».....	793
Приложение 7. Программы учебных дисциплин дополнительных.....	812
Приложение 7. 1. Рабочая программа учебной дисциплины «УДД.01 Основы исследовательской дея-тельности».....	812

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» утвержденный приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 373 (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ООП СПО.

1.1. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 августа 2014 года, регистрационный № 33402);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ПС – профессиональный стандарт.

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Общий математический и естественнонаучный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования:

- в очной форме – 3 года 10 месяцев

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 7542 часа – срок обучения 3 года 10 месяцев

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций

Таблица 1

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Осваиваемая квалификация
Организовывать и производить приемку сырья. Контролировать качество поступившего сырья. Организовывать и осуществлять хранение сырья и подготовку к переработке.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	Осваивается
Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	Осваивается
Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Производство кондитерских изделий	Осваивается
Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Производство макаронных изделий»	Осваивается
Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Организация работы структурного подразделения».	Осваивается
Выполнять работу по профессии пекарь	Выполнение работ по профессии пекарь.	Осваивается одна квалификация
Осуществлять поиск работы, трудоустройства.	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.	осваивается

Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения

4.1. Общие компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Формулировка компетенции	Умения, знания
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении; -определять социальную значимость профессиональной деятельности; -выполнять самоанализ профессиональной пригодности; -определять основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда; определять ближайшие конечные жизненные цели в профессиональной деятельности. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - положительные и отрицательные стороны профессии; пути реализации жизненных планов; перспективы трудоустройства; условия труда и выдвигает предложения по их улучшению.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей; находить способы и методы выполнения задачи; выстраивать план (программу) деятельности; подбирать ресурсы необходимые для решения задачи; анализировать действия на соответствие эталону оценки результатов деятельности; анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонении от норм. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пути устранения выявленных отклонений; показатели результатов своей деятельности, их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать ситуацию и называть противоречия; оценивать причины возникновения ситуаций; определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации; прогнозировать развитие ситуации; находить пути решения ситуации; подбирать ресурсы необходимые для решения ситуации; брать на себя ответственность за принятые решения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пути решения ситуации; ресурсы (инструменты, информацию) необходимые для решения ситуации; способы взаимодействия субъектов - участников ситуации.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять профессионально – значимую информацию (в рамках своей профессии); выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет; пользоваться разнообразной справочной литературой и электронными ресурсами; находить в тексте запрашиваемую информацию; сопоставлять информацию из различных источников; определять соответствие информации поставленной задачи; классифицировать и обобщать информацию; оценивать полноту и достоверность информации.

	развития.	Знания: - разнообразную справочную литературу и электронные ресурсы; перечень вопросов, указывающих на отсутствие информации, необходимой для решения задачи; способы классификации и обобщения информации.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: - осуществлять поиск информации в сети интернет и различных электронных носителях; извлекать информацию с электронных носителей; использовать средства ИТ для обработки и хранения информации; создавать презентации в различных формах; представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения; Знания: - способы поиска информации; средства ИТ для обработки и хранения информации; программу Power Point для создания презентаций.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: - устанавливать позитивный стиль общения; выбирать стиль общения в соответствии с ситуацией; признавать чужое мнение; отстаивать собственное мнение; принимать критику; вести деловую беседу в соответствии с этическими нормами; соблюдать официальный стиль при оформлении документов; составлять отчеты в соответствии с запросом; оформлять документы в соответствии с нормативными актами; выполнять письменные и устные рекомендации руководства; общаться по телефону в соответствии с этическими нормами; организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации. Знания: - нормы этикета; нормативные требования, предъявляемые к оформлению документов; пути эффективного взаимодействия в команде.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Умения: - проводить совещания; ставить задачи перед коллективом; аргументировать свою позицию; осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей; конструктивно критиковать с учетом сложившейся ситуации; организовать работу по выполнению задания; почувствовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды. Знания: - требования к организации и проведению совещаний; способы аргументации; способы контроля за работой команды.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Умения: - анализировать собственные сильные и слабые стороны; определять перспективы профессионального и личностного развития; составлять программу саморазвития и самообразования; определять этапы достижения поставленных целей; определять необходимые внешние и внутренние ресурсы необходимые для достижения целей; планировать карьерный рост; участвовать в мероприятиях способствующих карьерному росту; владеть навыками самоорганизации; владеть методами самообразования. Знания: - методы самообразования; способы самоорганизации; о препятствиях существующих для карьерного роста; собственные сильные и слабые стороны.

ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Умения: - выбрать необходимую технологию для профессиональной деятельности; определять условия и результаты эффективного применения технологий; анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между идеальными и реальными условиями реализации технологического процесса; определять причины необходимости смены технологий; определять необходимость модернизации; составлять алгоритм действий по модернизации.
		Знания: - источники информации о технологиях в профессиональной деятельности; условия и результаты применения технологий; возможные пути модернизации; идеальные условия реализации технологического процесса; способы оценки результатов технологического процесса.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения: - применять полученные профессиональные знания при исполнении воинской обязанности.
		Знания: - Конституцию РФ; Закон о воинской обязанности; возможности применения профессиональных знаний на службе в армии.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Практический опыт - приемки сырья;
		Умения: - эксплуатировать основные виды оборудования; - оформлять производственную и технологическую документацию при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; Знания: - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приемки, хранение и отпуска сырья; - правила эксплуатации основных видов оборудования; - особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<p>Практический опыт - контроля качества поступившего сырья;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - подбирать сырье для правильной замены; - рассчитывать необходимое количество заменителя; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приемки, хранение и отпуска сырья; - правила эксплуатации основных видов оборудования; - особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - правила подготовки сырья к производству; - способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству; - производственное значение замены одного сырья другим; - основные принципы и правила взаимозаменяемости; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<p>Практический опыт - ведения процесса хранения сырья;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - оформлять производственную и технологическую документацию при хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и

		<p>макаронного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять потери сырья при хранении; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
		<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приемки, хранение и отпуска сырья; - особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
	<p>ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья к дальнейшей переработке <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования; - подготавливать сырье к дальнейшей переработке; - подбирать сырье для правильной замены; - рассчитывать необходимое количество заменителя; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила отпуска сырья; - правила эксплуатации основных видов оборудования; - правила подготовки сырья к производству; - способы снижения потерь сырья при подготовке к производству;

		<ul style="list-style-type: none"> – производственное значение замены одного сырья другим; – основные принципы и правила взаимозаменяемости; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт</p> <p>-контроля качества сырья и готовой продукции;</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; – по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; – вести соответствующую производственную и технологическую документацию; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве. 	
	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 вы-

		<p>печки для различных групп изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; – проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексномеханизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; – правила безопасной эксплуатации оборудования;
	<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Практический опыт ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять качество 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования стандартов к качеству готовой продукции; – органолептические и физико-химические показатели качества 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»;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, булочных, 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
	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; – проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексномеханизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
		<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве 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.
Производство кондитерских изделий	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья для кондитерских изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ качества сырья – определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; – по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации процесса; – оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; – состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; – органолептические и физико-химические показатели качества сырья; – основные методы органолептических и физико-химических испытаний; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии .
	<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ качества готовой продукции; – определять органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции; – по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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);

		<p>фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы формования конфетных масс и ириса; – требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; – классификацию и ассортимент мучных кондитерских – виды дефектов продукции и меры по их устранению; – виды брака и меры по его предупреждению и устранению; – виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; – виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий; – виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, 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.
	<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ качества готовой продукции; – определять органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции; – по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации рекомендации для оптимизации технологического процесса; – оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; – рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; – 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-

		<p>механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; – органолептические и физико-химические показатели качества готовой кондитерской продукции; – основные методы органолептических и физико-химических испытаний; – классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); – технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); – требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; – виды дефектов продукции и меры по их устранению; – виды брака и меры по его предупреждению и устранению; – виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; – виды, назначение и принцип действия оборудования для производства 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 мучных кондитерских изделий; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.
	<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
Производство макаронных изделий	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества для макаронных изделий;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.
	ПК4.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов ма	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества готовой продукции макаронных изделий; – ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

	<p>каронных изделий.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ качества готовой продукции; – 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; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования действующих стандартов к качеству готовой макаронной продукции; – органолептические и физико-химические показатели качества 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 прессование теста; – характеристики и назначение вакуумированного теста; – технологические требования к матрицам; – стадии разделки и их назначения; – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - нормирование расхода сырья; - способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; - причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.
	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<p>Практический опыт</p> <p>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и состав линий по производству 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.
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Практический опыт</p> <p>- планирования работы структурного подразделения;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику расчета выхода продукции; - методики расчета экономических показателей
	ПК 5.2. Планировать	Практический опыт

	выполнение работ исполнителями.	- планирования работы структурного подразделения; - принятия управленческих решений;
		Умения: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		Знания: - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат;
	ПК5.3.Организовывать работу трудового коллектива.	Практический опыт - принятия управленческих решений;
		Умения: - организовывать работу коллектива исполнителей;
		Знания: - основные приемы организации работы исполнителей;
	ПК5.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Практический опыт - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Умения: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		Знания: - 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
	ПК 5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Практический опыт - планирования работы структурного подразделения
		Умения: - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		Знания: - формы документов, порядок их заполнения;
Выполнение работ по профес-	ПК 6.1Размножение и выращивание	Практический опыт - выполнения работ по производству дрожжей;

сии пекарь	дрожжей.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - характеристики сырья и требования к его качеству; - правила хранения сырья; - правила подготовки сырья к пуску в производство; - способы активизации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
ПК 6.2.Приготовление теста		<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания,
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - структуру и физические свойства различных видов теста; - сущность процессов созревания теста; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании;

ПК 6.3Разделка теста.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста;
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять различными методами готовность теста в процессе созревания, обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; способы разделки различных видов теста; режимы расстойки полуфабрикатов;
ПК 6.4.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекания хлеба, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции; - приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий; - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных и мучных кондитерских изделий; - требования к качеству готовой продукции;
ПК 6.5.Укладка и упаковка готовой продукции.	<p>Практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - укладки и упаковки готовой продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - упаковывать готовые изделия различными способами.

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству готовой продукции; - требования к упаковке изделий и маркировке.
<p>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</p>		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ведении предпринимательской деятельности; - в разработке бизнес – планирования; - в составлении пакета документов для открытия своего дела; - в оформлении документов для открытия расчетного счета в банке; - в прохождении собеседования в процессе трудоустройства; - ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; - разрабатывать бизнес – план; - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; - разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; - ориентироваться в ситуации на рынке труда; - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме; - обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типологию предпринимательства; - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; - основные положения об оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа; - виды налогов; - понятие, функции, элементы рынка труда; - методы поиска вакансий; - содержание и порядок заключения трудового договора; - основные законодательные документы по трудовому праву.

Раздел 5. Структура образовательной программы

1. Пояснительная записка.

1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе СПО (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом МОиН РФ № 611 от 15.06.2010г. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 0904.2015 № 390) При разработке руководствовались следующим перечнем документов: Федеральный Закон РФ "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ-от29 декабря 2012 г.; Приказ МОиН РФ №1199 от 29.10.2013 г."Об утверждении перечней профессии и специальностей среднего профессионального образования"; РФГОС среднего общего образования (Приказ МОиН РФ от 17 мая 2012 г.№413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ МОиН РФ от 29.12.2014 г. "№1645 "О внесении изменений в приказ МОиН РФ от 17.05.12 г. №413); Письма Департамента государственной в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259; ФГОС СПО по профессиям (2013 г. с изм. 2014 г.);Приказ МОиН РФот 17.03.2015 г. № 247 "О внесении изменений в ФГОС СПО"; Приказ МОиН РФ от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО" Приказ МОиН РФ от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом МОиН РФ от14июня 2013 года № 464"; Приказ МОиН РФ от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО" Примерная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, рекомендованная Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования (заключение Совета № 1 от 26 апреля 2011 г.)

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Продолжительность учебной недели - шесть дней; аудиторная учебная нагрузка 36 ч. в неделю; максимальная учебная нагрузка 54 ч. в неделю. Продолжительность занятий парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами; время обеденного перерыва - 30 минут. Лабораторно-практические занятия по МДК могут проводиться в подгруппах. Продолжительность урока производственной практики составляет 6 часов. Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения проф. модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских. Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 41 неделя. Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации предусмотрены для подготовки к экзаменам и диф.зачетам. Всего консультаций 4 часа на студента в год. Время проведения каникул: 2 недели в зимний период, 8-9 недель - в летний период. В последний год обучения предусмотрены 2 недели зимних каникул.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего проф.образования с учетом профиля получаемого профессионального образования - естественнонаучного. Занятия по дисциплине "Иностранный язык", практические занятия по "Информатике" допускается проводить в подгруппах. Дисциплина "Обществознание" включает в себя экономику и право. "Биология" и "Экология" -комплексный дифференцированный зачет. Для подгрупп девушек 22 ч.(70 % учебного времени),отведенного на изучение основ военной

службы в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Обязательны три экзамена: по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин по выбору - химии. Введены для изучения в соответствии со спецификой и возможностью колледжа учебные дополнительные дисциплины: Основы исследовательской деятельности - 39 ч.

1.4. Формирование вариативной части программы

Вариативная часть ФГОС по специальности 900 часов использована:

ОГСЭ - 90 ч (10 %), ЕН - 84ч (9,4 %), ОП - 360 ч (40 %), ПМ - 366 ч (40,6 %). В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин, а также на введение дисциплин "Русский язык и культура речи" и "Социальная психология" по требованию работодателей на развитие социально-профессиональных качеств выпускников и на обеспечение их конкурентоспособности. В цикле ЕН вариативная часть направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин. В цикле ОП за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение инвариантных дисциплин и введена дисциплина "Компьютерная графика" по рекомендациям работодателя. В цикле ПМ за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение ПМ.01 в количестве 21 ч, ПМ.02 в количестве 44 ч, ПМ.03 в количестве 51 ч, ПМ.04 в количестве 8 ч, ПМ.05 в количестве 38 ч, ПМ.06 в количестве 136 ч. Анализ ситуации на рынке труда региона и страны поставил вопрос о повышении психологической и профессиональной готовности выпускников к реалиям современной экономики и позволил сделать вывод о необходимости введения в учебную программу ПМ 07 "Основы предпринимательства и трудоустройства на работу" в объеме 72 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль знаний проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной, самостоятельной работы, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса. Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и проф.модулей. Возможно применение рейтинговой и накопительной системы оценивания. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1-2 недели в году. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ учебных дисциплин или проф.модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе проф.модуля, таким образом, сессия отсутствует. Экзаменами охвачены обязательные, профильные либо наиболее значимые для освоения ОПОП дисциплины. Профессиональные модули проверяются в форме квалификационного экзамена, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, проверяя готовность обучающихся к выполнению определенного вида профессиональной деятельности: "Вид проф.деятельности освоен" (или не освоен). При чередовании дней экзаменов с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется - экзамен может проводиться на следующий день после завершения освоения программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену или на проведение консультаций предусматривается не менее двух дней. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о ГИА колледжа. На ГИА отводится 2 недели. Обучающийся выполняет выпускную квалификационную работу, тематика которой должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-----Э-	111	37	74	46	28	0	0	0	0	0	0	74	0	0			
УП.03.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0			
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0			
ПМ.04	Производство макаронных изделий	0/0/1/1Э(к)	153	39	114	44	34	0	0	0	0	0	0	0	114	0			
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-----Э-	117	39	78	44	34	0	0	0	0	0	0	0	78	0			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0			
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	0/1/0/1Э(к)	330	86	244	94	48	30	0	0	0	0	0	0	30	214			
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-----ДЗ	258	86	172	94	48	30	0	0	0	0	0	0	30	142			
УП.05.01	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36			
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36			
ПМ.06	Выполнение работ по профессии пекарь	0/0/1/1Э(к)	492	104	388	122	86	0	0	0	64	324	0	0	0	0			
МДК.06.01	Рабочая профессия пекарь	-----Э-	312	104	208	122	86	0	0	0	64	144	0	0	0	0			
УП.06.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0			
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0			
ПМ.07	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	0/2/0/1Э(к)	180	36	144	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72			
МДК.07.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-----ДЗ-	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0			
МДК.07.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-----ДЗ	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36			
УП.07.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36			
	Всего		7542	2214	5328	2430	1908	90	612	792	576	828	576	864	576	504			
ЦДП	Преддипломная практика															4			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															6			
Консультации на учебную группу 4 часа в год на студента;										Всего	дисциплины и МДК	612	792	576	576	576	576	324	396
Государственная итоговая аттестация											учебной практики	0	0	0	108	0	72	72	72
1. Программа базовой подготовки											произв.пр.	0	0	0	144	0	216	180	36
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.											экзаменов	0	3	2	2	2	2	2	0
Выполнение дипломной работы с _____ по _____ (всего 4 недели)											диф.зачетов	0	10	3	2	2	1	1	3
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)											зачетов	0	0	1	2	2	1	2	3

Раздел 6. Примерные условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническим условиям

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной технике;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

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

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытая спортивная площадка.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим са-

нитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

1. Лаборатория «Химии»

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- реактивы;

- вспомогательное оборудование и инструкции

2. Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

3. Лаборатория «Электротехники и электроники»

- приборы(учебные и демонстрационные амперметры и вольтметры, ваттметры, омметры, Трансформаторы)
- наборы элементов (сопротивления, конденсаторы, катушки индуктивности, диоды, транзисторы);
- электрические генераторы;

4. Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

5. Лаборатория «Метрологии и стандартизации»:

- измерительные приборы (весы электронные, термометры, рефрактометр, ареометр, лактоденсиметр, психрометр);
- наглядные пособия (ГОСТы)

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- экран.

6.1.2.2. Оснащение пекарни

- тестомесильная машина;
- печь;

- термостат;
- разделочный стол;
- весы электронные.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Квалификация педагогически работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Педагогические работники привлекаемые к реализации образовательной программы имеют высшее образование:

- педагогическое 15 человек;
- профильное и дополнительное педагогическое 7 человек.

Доля педагогических работников обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности составляет 75%.

Из списочного числа преподавателей ведущих образовательную деятельность по специальности 53% имеют высшую квалификационную категорию, 23,5% первую категорию, 23,5% категории не имеют. Один преподаватель имеет среднее специальное образование, в настоящее время обучается в педагогическом университете.

Все преподаватели ведущие профессиональные дисциплины и профессиональные модули прошли стажировку на профильных предприятиях.