

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника : **техник-технолог**

Нормативный срок обучения: 3года 10 месяцев

Форма обучения очная

Согласовано:  
работодателями  
ООО «Кондитерский Дом  
Фабрикант»  
«14» 04 2020г.  
Генеральный директор  
Ф.Ш.Абдулаева  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Утверждена  
директор ГБПОУО КК АТТС  
«31» 08 2020г.  
А.П.Буров  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Компания АВА Конди  
«Фабрика круассанов»  
«23» 08 2020г.  
К.С. Авакян  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Минюсте России №33402 от 01 августа 2014г., укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» с учетом профессиональных стандартов 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), требований компетенций «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Организация-разработчик: Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики:

Организация разработчик: ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса.

Разработчики:

- заместитель директора по УР	<u>О.Н.Добрыдина</u>
-заместитель директора по УМР	<u>Т.П.Ишкова</u>
- заместитель директора по УПР	<u>Л.И.Фатеева</u>
-председатель УМО технологических специальностей	<u>Е.В.Матвеева</u>
-председатель УМО дисциплин гуманитарного цикла	<u>В.В.Шушарина</u>
- председатель УМО дисциплин естественнонаучного цикла	<u>М.А. Махова</u>

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования	
1.2.	Требования к абитуриенту	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
3.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	
3.2.	Требования к материально-техническим условиям	
4.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	10
4.1.	Учебный план (прилагается)	
4.2.	Календарный графикучебного процесса (прилагается)	
4.3.	Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	
5	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.	12
	ПРИЛОЖЕНИЯ <i>(рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)</i>	
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.	16

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Нормативные правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Минюсте России №33402 от 01 августа 2014г.

Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291) в ред. от 18.08.2016 г;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 № 1138 « О внесении изменение в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

- Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 10.03.2017 г. приказ № 33 - ОД;

- О порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 28.08.2018 г приказ № 67 – ОД;

- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.09.2016 г. приказ № 112.1 - ОД;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденное приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

#### Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:  
организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  
полуфабрикаты;  
готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  
технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  
оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  
процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;  
первичные трудовые коллективы.

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
<b>ВПД 2</b>	<b>Производство хлебобулочных изделий.</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
<b>ВПД 3</b>	<b>Производство кондитерских изделий.</b>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс

	производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
<b>ВПД 4</b>	<b>Производство макаронных изделий.</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ВПД 6</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
<b>ПК 6.1.</b>	Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам.
<b>ПК 6.2.</b>	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
<b>ПК 6.3.</b>	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
<b>ПК 6.4.</b>	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
<b>ПК 6.5.</b>	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и ба-раночных изделий.
<b>ПК 6.6.</b>	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
<b>ПК 6.7.</b>	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 6.8.</b>	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели специальных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### Требования к материально-техническим условиям

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы

Образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

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

**Учебная пекарня.**

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион;  
стрелковый тир (электронный)

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников

Основная профессиональная образовательная программа специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация ОПОП специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;
- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;
- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;

Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Периодические издания:

- бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании;
  - ресторанные ведомости с приложением "Отдел продаж";
  - современная торговля +CD. Комплект (Бесплатные приложения: 2 CD "Merchандайзер", 2 CD "Юрисконсульт в торговле", 2CD "Современные торговые технологии / Современное торговое оборудование");
- управление магазином.

#### МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебный план (*приложение 1*)

Календарный учебный график (*Приложение 2*)

Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
	<b>0.00 Общеобразовательный цикл</b>	1
ОУДб.00	<b>Общие учебные дисциплины</b>	
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	Математика	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	ОБЖ	1.7
ОУДб.08	Астрономия	1.8
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обяза-</b>	

	<b>тельных предметных областей</b>	
УДб.09	Физика	1.9
УДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
УДб.11	География	1.11
УДб.12	Родной язык (русский)	1.12
УДп.13	Информатика	1.13
УДп.14	Химия	1.14
УДп.15	Биология	1.15
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01.	Основы философии	2..1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.2
<b>ОП.00 Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.000Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Инженерная графика	3.1
ОП.02	Техническая механика	3.2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	3.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	3.5
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Метрология и стандартизация	3.7
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	3.8
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.9
ОП.10	Охрана труда	3.10
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	3.11
ОП.12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	3.12
ОП.13	<i>Основы финансовой грамотности</i>	3.13
ОП.14\ АД.ОП.14	<i>Основы цифровой грамотности\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	3.14
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	4
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	4
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4
ПМ.04	Производство макаронных изделий	4

ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	4
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	4
УП	Учебная практика	5
ПП	Производственная практика	5
ПА	Промежуточная аттестация	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## 5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах, и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с единицами профессионального стандарта третьего квалификационного уровня.

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются профессиональные стандарты, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия пищевой промышленности. В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных и общих компетенций.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части было проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров, необходимо распределить вариативную часть следующим образом:

- увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, часы из вариативной части распределены согласно таблицы:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности	24	8	16	0

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	9	18	18
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	39	13	26	18
ОП.10	Охрана труда	6	2	4	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	16
ОП.13	Основы финансовой грамотности	54	18	36	16
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	63	21	42	42
УП.01	Учебная практика	-	-	36	-
ПП.01	Производственная практика	-	-	36	-
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	69	23	46	30
УП 03.01	Учебная практика	-	-	36	-
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	177	59	118	112
ПП.03.02	Производственная практика	-	-	36	-
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	51	17	34	34
МДК 06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	294	98	196	96
УП.06	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-	-	72	-
ПП.06	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-	-	72	-
		<b>1206</b>	<b>306</b>	<b>900</b>	<b>400</b>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
ОП. 04	В результате изучения вариативной части ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена	90 (66+24)	60 (44+16)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR)

	<p>В пищевом производстве обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции;</li> <li>- причины порчи пищи;</li> <li>- показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов;</li> <li>- нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание;</li> <li>- нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;</li> </ul>			
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады</li> </ul>	96 (69+27)	64 (46+18)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR)
ОП. 08	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения;</li> <li>- ответственность за нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей</li> </ul>	54 (48+6)	36 (32+4)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь(С/01.5, С/02.5,С/03.5,квал. уровень 5).
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;</li> </ul>	102 (63+39)	68 (42+26)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь(С/01.5, С/02.5,С/03.5,квал.

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве;</i></li> <li>- <i>разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию;</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции;</i></li> <li>- <i>разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства;</i></li> </ul> </li> </ul>			<i>уровень 5).</i>
ОП. 10	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 10 Охрана труда обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;</i></li> <li>- <i>правила использования инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями производителя;</i></li> </ul>	54 (48+6)	36 (32+4)	<p>Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь(С/01.5, С/02.5,С/03.5,квал. <i>уровень 5).</i></p>
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>базовые определения, функции и задачи предпринимательства;</i></li> <li>- <i>сущность предпринимательской среды;</i></li> <li>- <i>историю развития предпринимательства в России;</i></li> <li>- <i>роль государства в развитии предпринимательской деятельности;</i></li> <li>- <i>различные способы создания предпринимательской организации;</i></li> <li>- <i>этапы организации соб-</i></li> </ul>	54 (0+54)	36 (0+36)	

	<p><i>ственного предприятия;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>механизм осуществления предпринимательской деятельности;</i></li> <li>- <i>этические нормы предпринимательской деятельности</i></li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;</i></li> <li>- <i>разрабатывать бизнес-план предприятия;</i></li> <li>- <i>определять стратегию открываемого бизнеса;</i></li> <li>- <i>оценивать конъюнктуру рынка;</i></li> <li>- <i>определять эффективность бизнеса.</i></li> </ul>			
ОП.13	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 13 Основы финансовой грамотности обучающийся должен знать:</p> <p>уметь:</p>	54 (0+54)	36 (0+36)	
ОП. 14	<p>В результате изучения вариативной части ОП. 14 Основы цифровой грамотности. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>нормы позитивного социального поведения;</i></li> <li>- <i>правила обращения в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</i></li> <li>- <i>правила составления необходимых заявительных документов;</i></li> <li>- <i>правила составления резюме, при трудоустройстве;</i></li> <li>- <i>функции органов труда и занятости населения.</i></li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>использовать нормы позитивного социального поведения;</i></li> <li>- <i>использовать свои права адекватно законодательству;</i></li> <li>- <i>обращаться в надлежащие органы за квалифицированной</i></li> </ul>	54 (0+54)	36 (0+36)	

	<p>помощью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul>			
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ. 01	<p>В результате изучения вариативной части МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной, кондитерской и ш- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- заказа и подготовки сырья и исходных материалов для из-</li> </ul>	<p>303 (240+63)</p>	<p>202 (160+42)</p>	<p>Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей и тарифных разрядов 33.014 Пекарь 3 разряда результаты анкетирования работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020</p>

	<p>готовления хлебобулочных изделий; околадной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;</li> <li>- безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»;</li> <li>- применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста;</li> <li>- обеспечивать безопасность пищевых продуктов;</li> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;</li> </ul>			
ПМ. 03	<p>В результате изучения вариативной части МДК03.01 Технология приготовления сахаристых кондитерских изделий</p> <p>МДК 03.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распределения заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников;</li> <li>- координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий;</li> <li>- определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной про-</li> </ul>	<p>310 (241+69)</p> <p>402 (225+177)</p>	<p>207 (161+46)</p> <p>268 (150+118)</p>	<p>Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей и тарифных разрядов 33.010 Кондитер 3 разряда</p> <p>результаты анкетирования работодателей</p> <p>Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020</p>

	<p>дукции.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать новые виды сахаристых и мучных кондитерских изделий по критериям качества;</li> <li>- обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;</li> <li>- работать с темным, молочным и белым шоколадом;</li> <li>- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;</li> <li>- изготавливать и эффективно применять ганаши;</li> <li>- стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;</li> <li>- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;</li> <li>- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</li> <li>- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных</li> </ul>			
--	---	--	--	--

<p><i>навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li><i>- изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура;</i></li><li><i>- изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;</i></li><li><i>- изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе: сухие торты и выпечку; торты с глазурью; шоколадную глазурь; муссы; наполнители; декоративные элементы; украшения; фрукты;</i></li><li><i>- презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;</i></li><li><i>- изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада;</i></li><li><i>- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;</i></li><li><i>- окрашивать сахарные и шоколадные изделия;</i></li><li><i>- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;</i></li><li><i>- вручную вылепить гладкие формы без трещин из марци-</i></li></ul>			
---	--	--	--

<p><i>пановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</i></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>технологии обучения на рабочих местах;</i></li><li>- <i>требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены;</i></li><li>- <i>современные технологии организации кондитерского производства;</i></li><li>- <i>требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения;</i></li><li>- <i>основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;</i></li><li>- <i>применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;</i></li><li>- <i>принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;</i></li><li>- <i>важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;</i></li><li>- <i>реакцию материалов на лепку и литье;</i></li><li>- <i>визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;</i></li><li>- <i>ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм;</i></li><li>- <i>техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;</i></li></ul>			
--	--	--	--

	- обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно;			
ПМ. 05	<p>В результате изучения вариативной части МДК05.01 Управление структурным подразделением организации обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- подбирать персонал;</li> </ul>	201 (150+51)	134 (100+34)	Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020
ПМ.06	<p>В результате изучения вариативной части МДК06.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процеживание, протира-ние, замешивание, из-мельчение, формовка, фарширование, начинка хле-бобулочной продукции;</li> <li>- упаковка и складирование пищевых продуктов, использу-емых в приготовлении хлебо-булочной продукции или оставшихся после их приго-товления, с учетом требова-ний к безопасности и условиям хранения.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производ-стве хлебобулочной продук-ции;</li> </ul>	438 (144+294)	292 (96+196)	Общероссийский классификатор проф-фессий рабочих, должностей и тариф-ных разрядов 33.014 Пекарь, 33.010 Кон-дитер 3 разряда ре-зультаты анкетиро-вания работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020

<ul style="list-style-type: none"><li>- замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката;</li><li>- смешивать тесто из различных злаков и псевдозлаковых культур, учитывая их свойства;</li><li>- делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей;</li><li>- применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы;</li><li>- выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры;</li><li>- замешивать тесто для придания ему однородной текстуры;</li><li>- производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания;</li><li>- применять различные техники формовки;</li><li>- определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой;</li><li>- использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое;</li></ul>			
--	--	--	--

	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;</li> <li>- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;</li> <li>– процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник;</li> <li>– процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур;</li> <li>– влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт;</li> <li>– почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре;</li> <li>– важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul>			
--	--	--	--	--

#### **6. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.**

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной образовательной программы  
Включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей

программе дисциплины или модуля и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются цикловыми комиссиями, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущая аттестация;
- промежуточная аттестация

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов. Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен по профессиональному модулю;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачёт;
- курсовая работа;
- контрольная работа;

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы кон- троля
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать и производить приемку сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при приемке сырья;</li> <li>- организация рабочего места при приемке сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья;</li> <li>- проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья;</li> <li>- оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья;</li> <li>- соблюдение и контролирование работы разгрузочных устройств;</li> <li>- распределение сырья на склады тарного хранения;</li> <li>- распределение сырья на склады бестарного хранения;</li> <li>- соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>

<p><b>ПК 1.2.</b> Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья;</li> <li>- организация рабочего места для контроля сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья;</li> <li>- определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования;</li> <li>- проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья;</li> <li>- выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья;</li> <li>- оформление журналов - учета качества поступившего сырья;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при хранении сырья;</li> <li>- организация рабочего места при хранении сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья;</li> <li>- соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки;</li> <li>- соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки);</li> <li>- соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира,);</li> <li>- соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении (дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты);</li> <li>- заполнение производственной документации хранения сырья;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья;</li> <li>- выполнение заключительных ра-</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>

<p><b>ПК 1.4.</b> Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>бот;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья;</li> <li>- осуществление подготовки муки к переработке;</li> <li>- соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении;</li> <li>- ведение журнала учета металлопримесей в муке;</li> <li>- соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке;</li> <li>- ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий</i>  <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при работе в лаборатории для проведения контроля качества сырья;</li> <li>- организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья;</li> <li>- соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста;</li> <li>- контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения;</li> <li>- ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий;</li> <li>- проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК2.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при приготовлении закваски, опары и теста;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i></p>

и хлебобулочных изделий.	<p>теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста;</li> <li>- выполнение подбора технологических операций приготовления закваски, опары и теста;</li> <li>- проведение процессов тестоведения;</li> <li>- соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия;</li> <li>- соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий;</li> <li>- определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом;</li> <li>- выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов;</li> <li>- определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия;</li> <li>- проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при разделке, расстойке и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке;</li> <li>- подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки;</li> <li>- подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий;</li> <li>- проведение организации и ве-</li> </ul>	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	<p>дения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение расчетов М а с с ы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий;</li> <li>- организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий;</li> <li>- контролирование и соблюдение режимов выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации;</li> <li>- выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при обслуживании технологического оборудования;</li> <li>- организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях;</li> <li>- соблюдение за работой технологического оборудования;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

<p><b>ПК 3.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>оборудования».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии в цехах по подготовке сырья к переработке;</li> <li>- проверка нормативно-технической документации;</li> <li>- проведение контроля качества сырья;</li> <li>- проведение контроля качества полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий;</li> <li>- проведение анализа качества готовой продукции органолептическим и физико-химическим методами;</li> <li>- разработка мер по оптимизации технологического процесса производства кондитерских изделий;</li> <li>- оформление производственной документации качества и хранения сырья;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве сахаристых изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве сахаристых изделий;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства сахаристых изделий;</li> <li>- проведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- проведение расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- проведение расчета расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых сахаристых изделий;</li> <li>- подбор способов формования конфетной массы в зависимости от вида и сорта изделия;</li> <li>- оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охра-</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

	<p>ны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности; - выполнение заключительных работ;</p>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение расчета производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выявление дефектов мучных кондитерских изделий, связанных с плохим качеством сырья и неправильным процессом тестоведения;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности;</li> <li>- заполнение технологической документации по производству кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.</li> <li>- проведение производительности печей для ассортимента кондитерских изделий расчета производительности печей;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охра-</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>

	ны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности;	
<b>ПК 4.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии на рабочем месте;</li> <li>- проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия;</li> <li>-выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>-проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами;</li> <li>- разработка мер по оптимизации производства макаронных изделий;</li> <li>-оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при производстве макаронных изделий;</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий;</li> <li>- организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>-определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры;</li> <li>-выполнение замеса теста для макаронных изделий разного вида ассортимента;</li> <li>-подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>-определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- проведение расчета фактического расхода сырья для</li> </ul>	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	<p>производства макаронных изделий;</p> <p>-подбор вида матрицы для заданных условий приготовления макаронных изделий;</p> <p>-оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий;</p> <p>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на опасных участках производства макаронных изделий;</p> <p>- выполнение заключительных работ;</p>	
<p><b>ПК 4.3.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>-соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>- проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</p> <p>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 5.1.</b> Участвовать в пла-</p>	<p>- нахождение, планирование и</p>	<p><i>Текущий контроль в</i></p>

<p>нировании основных показателей производства.</p>	<p>проведение анализа основных показателей производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- планирование работы структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия;</li> <li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции;</li> </ul>	<p><i>форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение рабочих мест для исполнителя;</li> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</li> <li>- соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем;</li> <li>- погашение нарастающего конфликта подчиненных во время работы;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 5.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ.</i>  <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>

<p><b>ПК 5.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме;</li> <li>- соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию;</li> <li>- заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети;</li> <li>- ведение журнала по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств;</li> </ul>	<p><i>мене.</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 6.1.</b> Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при приготовлении теста для хлебобулочных и мучных-кондитерских изделий;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для приготовления теста;</li> <li>- выполнение подбора технологических операций приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление теста для хлеба из муки высшего, первого, второго и ржаных сортов муки согласно производственной рецептуре;</li> <li>- приготовление теста для булочных изделий из муки высшего, первого, второго сорта муки согласно производственной рецептуре;</li> <li>- приготовление теста для сдобных изделий из муки высшего, первого сорта муки согласно производственной рецептуре;</li> <li>- приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема согласно производственной рецептуре (кексы, ромовая баба, заварной полуфабрикат, вафельный полуфабрикат, пряники, песочное печенье);</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологических параметров приготовления теста;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.2.</b> Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании;</li> <li>- организация рабочего места во время расстойки хлебобулочных изделий;</li> <li>- выполнение подбора шкафов окончательной расстойки;</li> <li>- выполнение подбора параметров окончательной расстойки для хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение параметров предварительной и окончательной расстойки для хлебобулочных изделий;</li> <li>- обслуживание шкафа окончательной расстойки в соответствии с технической инструкцией по эксплуатации расстойных шкафов;</li> <li>- регулирование режима окончательной расстойки согласно данному виду изделия;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 6.3.</b> Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при проведении укладки тестовых заготовок на листы;</li> <li>- организация рабочего места при укладки тестовых заготовок на листы;</li> <li>- соблюдение правил укладки изделий со слипами и без них;</li> <li>- соблюдение правил укладки для хлебобулочных изделий автоматически или вручную;</li> <li>- соблюдение правил укладки полуфабрикатов мучных кондитерских изделий на листы, платки, в формы (автоматически и вручную);</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

<p><b>ПК 6.4.</b> Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при работе в тесторазделочном отделении;</li> <li>- организация рабочего места в тесторазделочном отделении;</li> <li>- определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке;</li> <li>- выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 6.5.</b> Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии в пекарном отделении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация рабочего места при проведении выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для проведения выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>- проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определения готовности изделий при выпечке (органолептически);</li> <li>- определение выхода готовой продукции,</li> <li>- выполнение расчета упека и усушки;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 6.6.</b> Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве сухарных изделий;</li> <li>- организация рабочего места при изготовлении сухарных изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для выпечки и сушки сухарных изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологических операций для выпечки и</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>  <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

	<p>сушки сухарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температурных параметров во время сушки сухарных изделий;</li> <li>- проведения контроля сушки сухарных изделий;</li> <li>- соблюдение режима сушки сухарных изделий;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.7.</b> Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при изготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация рабочего места при изготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для изготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологических операций для изготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение температурного режима выпечки мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий;</li> <li>- регулирование температурного режима от начала до конца выпечки мучных кондитерских полуфабрикатов;</li> <li>- определение готовности при выпечке мучных кондитерских полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>
<p><b>ПК 6.8.</b> Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии в пекарном отделении;</li> <li>- организация рабочего места при обслуживании печей;</li> <li>- обслуживание туннельной печи во время работы;</li> <li>- обслуживание тупиковой печи во время работы;</li> <li>- обслуживание духовых шкафов во время работы;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе на печах;</li> <li>- соблюдение санитарного состоя-</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i></p>

	<p>ния рабочих мест у печей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения,</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходи-</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ

	мых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение общими и профессиональными компетенциями;
- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются директором.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для ВКР, которые рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;

-способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;

-проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть техникума на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной аттестационной комиссии.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы — 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной (итоговой) аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОП).

Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия создается в порядке, предусмотренном «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;

4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.