

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

базовой подготовки

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация техник - технолог

Нормативный срок освоения ОПОП 3года и 10 месяцев

Аннотация

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(базовая подготовка)

Квалификация выпускника – техник-технолог

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования –

3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения программы на базе среднего (полного) общего образования –

2 года 10 месяцев

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО), реализуемая в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Армавирский техникум технологии и сервиса» Краснодарского края (далее – Учреждение) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности включает в себя: рабочие учебные планы, календарные учебные графики, рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы, используемые для разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

- 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 изменений 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», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

Целью (миссией) ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения ОПОП 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на базе среднего (полного) общего образования составляет 2 года 10 месяцев, а на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

- на базе среднего (полного) общего образования составляет 4374 часа,
- на базе основного общего образования составляет 6480 часов

и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании, об основном общем образовании.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:

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.

Виды профессиональной деятельности выпускника:

приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

производство хлебобулочных изделий.

производство кондитерских изделий

производство макаронных изделий.

организация работы структурного подразделения,

выполнение работ по профессии "Пекарь".

Задачами профессиональной деятельности выпускника являются:

-организация процесса приемки, хранения и подготовки сырья к переработке;

- организация процесса производства хлебобулочных изделий;
- организация процесса производства кондитерских изделий;
- организация процесса производства макаронных изделий;
- организация работы структурного подразделения,
- выполнение работ по профессии «Пекарь».

Компетенции выпускника,

формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО.

Результаты освоения ОПОП среднего профессионального образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП среднего профессионального образования выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
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.
ВПД 2	Производство хлебобулочных изделий.
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.
ВПД 3	Производство кондитерских изделий.
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.
ВПД 4	Производство макаронных изделий.
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.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения.
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.
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 6.1.	Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам.
ПК 6.2.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 6.3.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 6.4.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.6.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.7.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 6.8.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

В соответствии с ФГОС СПО среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовый уровень образования предусматривает освоение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

	0.00 Общеобразовательный цикл
ОУД	Общие учебные дисциплины
ОУДб.01	Русский язык.
ОУДб.02	Литература
ОУДб.03	Иностранный язык
ОУДп.04	Математика
ОУДб.05	История
ОУДб.06	Физическая культура
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.08	Астрономия
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
УДб.09	Родной язык (русский)
УДп.10	Химия
УДп.11	Биология
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины
ДУДб.12	Информатика с основами цифровой грамотности
Эл.к.01	Основы финансовой грамотности
Эл.к.02	Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально – экономический цикл
ОГСЭ.01.	Основы философии

ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Иностранный язык
ОГСЭ.05.	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01.	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
П.00	Профессиональный цикл
ОП.01.	Инженерная графика
ОП.02.	Техническая механика
ОП.03.	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07.	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10.	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
<i>ОП.12/ АД.ОП.12</i>	<i>Основы бережливого производства/ Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний</i>
	ПМ.00 Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)

Аннотации общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла рабочего учебного плана .

Инженерная графика

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; комплексные чертежи и геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; чертежи технических деталей в ручной и машинной графике; читать чертежи и схемы; оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

Техническая механика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен : производить расчеты механических передач и простейших сборочных единиц; читать кинематические схемы; определять напряжения в конструктивных элементах;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить: типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

Электротехника и электронная техника

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

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

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

Автоматизация технологических процессов

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации.

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

Информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Метрология и стандартизация.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Правовые основы профессиональной деятельности.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его

прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

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

Охрана труда.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Безопасность жизнедеятельности.

В процессе изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Аннотации профессиональных модулей

профессионального цикла рабочего учебного плана

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
 - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- методы проведения испытаний 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;
- способы эксплуатации основных видов оборудования;
- правила оформления производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- способы подготовки сырья к дальнейшей переработке;
- методы подбора сырья для правильной замены; расчета необходимого количества заменителя.

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

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

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;

методы определения качества сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

правила ведения соответствующей производственной и технологической документации; расчета производственных рецептур;

методику определения расхода сырья; расчета потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; массы тестовой заготовки, упека и усушки, выход готовых изделий;

способы подбора операций и режимов разделки и выпечки для различных групп изделий;

правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

методы проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

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);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии 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 сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, 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

методику проведения анализа качества сырья и готовой продукции; определения органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

правила оформления производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;

методику расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых и мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; расхода сырья и выход а полуфабрикатов и готовых изделий;

правила выбора способа формования в зависимости от вида конфетной массы;

методику расчета производительности печей;

правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

методы проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий.

ПМ.04 Производство макаронных изделий.

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципы работы упаковочного оборудования; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий методику проведения анализа качества сырья и готовой продукции; определения органолептических и физико-химических показателей качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; правила оформления производственной и технологической документации; методику определения расход а сырья и расчета рецептур; подбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; режим а сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; методы определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий; правила подбора вида матрицы для заданных условий; методы проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий.

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-

правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; автоматизированные системы управления персоналом.

ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь».

В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить:

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

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 ООП. 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 АД.ОП.12	<i>Основы бережливого производства/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	54	18	36	18
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	63	21	42	42
УП.01	Учебная практика	36	-	36	-
ПП.01	Производственная практика	36	-	36	-
ПП.02	Производственная практика	36	-	36	-
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	69	23	46	30
УП.03	Учебная практика	36	-	36	-
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	177	59	118	112
ПП.03	Производственная практика	36	-	36	-
ПП.04	Производственная практика	36	-	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	Учебная практика	72	-	72	-
ПП.06	Производственная практика	72	-	72	-
		1170	270	900	368