МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕК ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(программа подготовки СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: **техник-технолог**

Нормативный срок обучения: 3года 10 месяцев

Форма обучения очная

**Аннотация**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

**Квалификация выпускника – техник-технолог**

**Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования –**

**3 года 10 месяцев**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 341«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации   
  от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800   
  «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации   
  по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н);

* Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;
* Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 20.02.2023 г. приказ № 44 - ОД;
* Порядок разработки и утверждения образовательных программ в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 01.07.2021 г приказ № 150 – ОД;
* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.04.2021 г приказ № 82 – ОД;
* Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.07.2021 г приказ № 150 – ОД;
* Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 19.09.2022 г. приказ № 222-ОД;
* Положение о практической подготовке обучающихся в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 14.01.2021 г. приказ № 154.4 – ОД.

Целью (миссией) ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

- на базе основного общего образования составляет 5940 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 об основном общем образовании.

**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог*.*

Направленность ОП: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий[[1]](#footnote-1) вид деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование направленности | Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью |
| Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;  организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

.

Область профессиональной деятельности выпускников[[2]](#footnote-2): 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации техник-технолог:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
| 1 | 2 |
| Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | |
| ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| обеспечение деятельности структурного подразделения | ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. | ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

**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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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** | **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.** |
| ПК 1.1. | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |
| ПК 1.2. | Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. |
| **ВПД 2** | **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.** |
| ПК 2.1. | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
| ПК 2.2. | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. |
| **ВПД 3** | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.** |
| ПК 3.1 | Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |
| ПК 3.2. | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |
| **ВПД 4** | **Организация работы структурного подразделения.** |
| ПК 4.1. | Планировать основные показатели производственного процесса. |
| ПК 4.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 4.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |
| ПК 4.5 | Вести учётно-отчётную документацию. |
| **ВПД 5** | **Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь).** |
| ПК 5.1. | Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам. |
| ПК 5.2. | Проводить разделку теста. |
| ПК 5.3. | Проводить выпечку изделий. |

В соответствии с ФГОС СПО среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовый уровень образования предусматривает освоение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ОУД.00 Общеобразовательный учебный цикл** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | История |
| ОУД.04 | Обществознание |
| ОУД.05 | География |
| ОУД.06 | Иностранный язык |
| ОУД.07 | Математика |
| ОУД.08 | Информатика |
| ОУД.09 | Физическая культура |
| ОУД.10 | Основы безопасности и защиты Родины |
| ОУД.11 | Физика |
| ОУД.12 | Химия |
| ОУД.13 | Биология |
| УД. | Индивидуальный проект |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** |
| СГ.01 | История России |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности |
| СГ.04 | Физическая культура |
| СГ.05 | Основы финансовой грамотности |
| СГ.06 | Основы бережливого производства |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| ОП.03 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Охрана труда |
| ОП.06 | Метрология и стандартизация |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. |
| ПМ.02 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. |
| ПМ.03 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПМ.04 | Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| ПМ.05 | Выполнение работ по профессии «Пекарь» |
| УП.00 | Учебная практика |
| ПП.00 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) |

**Аннотации дисциплин социально - гуманитарного цикла .**

**История России**

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код [[3]](#footnote-3)  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ПК 3.1  ПК 3.4 | Уметь:  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;  раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;  обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;  давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию | Знать:  основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;  итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;  основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  ретроспективный анализ развития отрасли |

**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 09  ПК 1.2  ПК 2.3 | Уметь:  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;  применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;  понимать общий смысл четко  произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;  понимать тексты на базовые профессиональные темы;  составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;  общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас | Знать:  лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);  общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);  правила чтения текстов профессиональной направленности;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;  формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии |

**Безопасность жизнедеятельности**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 2.2  ПК 3.3 | Уметь:  пользоваться первичными средствами пожаротушения;  применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;  обеспечивать устойчивость объектов экономики;  прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;  применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;  соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Знать:  основы пожаробезопасности и электробезопасности;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  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;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 2.2  ПК 3.3 | Уметь:  определять виды Вооруженных Сил, рода войск;  ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;  владеть общей физической и строевой подготовкой;  пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;  демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | Знать:  основы военной службы и обороны государства;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 2.2  ПК 3.3 | Уметь:  оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;  осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;  определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;  составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | Знать:  общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;  классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;  основы здорового образа жизни |

**Физическая культура**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК,ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 04  ОК 08  ПК 3.3 | Уметь:  организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;  использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Знать:  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности;  роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны рискафизического здоровья для данной специальности;  правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности |

**Основы финансовой грамотности**

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ПК 3.1  ПК 3.2 | использовать знания по финансовой грамотности.  планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.  анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.).  уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать.  самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.  анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.  применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности.  определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.  оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.  формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией  применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.  работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере.  экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.  правила оплаты труда работников.  основные виды налогов в современных экономических условиях.  страхование и его виды.  пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.  правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.  процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  способы действий в рамках предложенных условий и требований.  знать практические способы принятия финансовых и экономических решений. |

**ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК,ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 07  ПК 3.3  ПК 3.4 | систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;  планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;  пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия. | содержание и формы бережливого производства;  основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;  принципы, методы и инструменты бережливого производства;  методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;  алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;  подходы к обеспечению качества продукции и услуг. |

**Аннотации дисциплин общепрофессионального цикла .**

**МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

**Цель и результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02 | соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | основные группы микроорганизмов;  правила личной гигиены работников пищевых производств; |
| ОК 01  ОК 02 | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; |
| ОК 01  ОК 02 | готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| ОК 01  ОК 02 | выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; |

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

**Цель и результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02 | проводить расчеты процессов и аппаратов, | основные законы процессов пищевой технологии; |
| ОК 01  ОК 02 | выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, | физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; |
| ОК 01  ОК 02 | выбирать рациональную конструкцию аппарата, | механические и гидравлические процессы, |
| ОК 01  ОК 02 | анализировать условия и режимы работы оборудования. | тепловые и массообменные процессы, |

**АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

**Цель и результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02  ПК 1.2  ПК 3.2 | использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.  проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.  проводить настройку приборов автоматики на заданный режим.  владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.  обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи.  принципы измерения, регулирование, 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.  измерительные устройства (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.  особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |

**ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ   
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

С целью изучения отечественного программного обеспечения соответствующей направленности в дисциплину за счет часов вариативной части добавлен раздел Основы работы в системах автоматизированного проектирования.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

**Цель и результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК,ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05 | использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;  обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;  создавать презентации;  применять антивирусные средства защиты информации;  читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;  применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;  пользоваться автомати-зированными системами делопроизводства;  выполнять построение сопряжений и нанесение размеров в КОМПАС;  использовать локальные системы координат при получении изображений предметов в КОМПАС;  выполнять геометрические построения с использованием команд редактирования КОМПАС;  создавать 3D-модели в КОМПАС  применять методы и средства защиты информации; | основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;  назначение, состав, основные характеристики компьютера;  основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;  назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;  технологию поиска информации в Интернет;  принципы защиты информации от несанкционированного доступа;  правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;  основные понятия автоматизированной обработки информации;  основные угрозы и методы 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.

**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.

**Аннотации профессиональных модулей**

**ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| ПК 1.1 | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ПК 1.2 | Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |

**ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК 3.1 | Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК 3.2 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |

**ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения**»** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Организация работы структурного подразделения |
| ПК 4.1 | Планировать основные показатели производственного процесса |
| ПК 4.2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 4.3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива |
| ПК 4.5 | Вести учётно-отчётную документацию |

**ПМ.05 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 профессиональном стандарте «Пекарь» и требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональном стандарте.

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, 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 СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

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

Добавить 828 часов из вариативной части, а именно:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная | В том числе ЛПЗ |
| ОП.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 26 | - | 26 | 26 |
| ОП. 05 | Охрана труда | 36 | - | 30 | 6 |
| ОП.06 | Метрология и стандартизация | 56 | - | 56 | 14 |
| МДК.01.01 | Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 24 | - | 24 | - |
| МДК. 01.02 | Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 194 | - | 194 | 90 |
| УП.01 | Учебная практика | 108 | - | 108 | - |
| ПП.01 | Производственная практика | 36 | - | 36 | - |
| МДК.02.01 | Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 24 | - | 24 | - |
| УП.02 | Учебная практика | 72 | - | 72 | - |
| ПП.02 | Производственная практика | 144 | - | 144 | - |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |
| ОП.04 | В результате изучения  вариативной части ОП. 04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности  обучающийся должен уметь:  *-использовать компьютерныепрограммы и технологии дляведения отчетности ивыполнения регламентоворганизации работы бригады*  - *выполнять построение сопряжений и нанесение размеров в КОМПАС;*  *- использовать локальные системы координат при получении изображений предметов в КОМПАС;*  -в*ыполнять геометрические построения с использованием команд редактирования КОМПАС;*  - *создавать 3D-модели в КОМПАС* | 52  (26+*26*) | 52 | Профстандарт: 33.014  Пекарь  (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)  анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого  стола от 12.04.2024 |
| ОП. 05 | В результате изучения  вариативной части ОП.05 Охрана труда  обучающийся должен знать:  *- федеральные и региональные законодательства Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;*  *- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;*  уметь:  *- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;* | 36  (0+*36*) | 36 | Профстандарт: 33.014  Пекарь  (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)  анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого  стола от 12.04.2024 |
| ОП.06 | В результате изучения  вариативной части ОП. 06 Метрология и стандартизация  обучающийся должен знать:  *- федеральные и региональные законодательства Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;*  *уметь:*  *- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;* | 56  (0+*56*) | 56 | Профстандарт: 33.014  Пекарь  (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н) |
| **ПМ.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |
| ПМ. 01 | В результате изучения  вариативной части МДК.01.01Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий  обучающийся должен знать:  *- современные виды оборудования для производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;*  *- устройство, принцип действия оборудования для упаковки и завертки хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;* | 322  (298+*24*) | 322  (298+24) | Профстандарт: 33.014  Пекарь  (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)  анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого  стола от 12.04.2024 |
| В результате изучения  вариативной части МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий обучающийся должен уметь:  *- рассчитывать производственные рецептуры;*  *- оформлять производственную и технологическую документацию по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;*  *- рассчитывать взаимозаменяемость сырья;*  *- разрабатывать новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с применением нетрадиционного сырья;*  *-* знать:  *- правила оформления производственной и технологической документации по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;*  *- правила взаимозаменяемости сырья;*  *- новые виды сырья, применяемого в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;*  *- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного, маранного и кондитерского производства* | 500  (306+*194*) | 500  (306+*194*) |
| В результате изучения  вариативной части по учебной практикиУП.01обучающийся должен:  иметь практический опыт:  *- ведение процесса хранения сырья;*  *- ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских*  *изделий с использованием современных инновационных*  *технологий;*  *- эксплуатации и обслуживания технологического*  *оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских*  *изделий с использованием современных инновационных*  *технологий.* | 144  (36+*108*) | 144  (36+*108*) |  |
| ПП.01Производственная практика | 216  (180+*36*) | 216  (180+*36*) |  |
| ПМ. 02 | В результате изучения  вариативной части МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий  обучающийся должен знать:  *- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной, макаронной и кондитерской продукции;*  *- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной, макаронной и кондитерской продукции* | 290  (266+*24*) | 290  (266+24) | Профстандарт: 33.014  Пекарь  (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)  анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого  стола от 12.04.2024 |
| УП.02 | Учебная практика | 108  (36+*72*) | 108  (36+*72*) |  |
| ПП.02 | Производственная практика | 360  (216+144) | 360  (216+144) |  |

1. Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности. [↑](#footnote-ref-1)
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). [↑](#footnote-ref-2)
3. *Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.* [↑](#footnote-ref-3)