

Аннотация программы

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом [Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373](#). Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника Техник-технолог.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	30
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	33
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	36
5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.....	43
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	45

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основания для разработки программы

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО";

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 5 августа 2014 г. № 923 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 26 декабря 2013 г. № 1400»;

- Приказ Минобрнауки от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

- профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии, принятой 12 августа 2003 г. Федерацией Рестораторов и Отельеров;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом [Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373](#);

- Профессиональные стандарты индустрии питания (том 1, том 2);
- национальная рамка квалификаций Российской Федерации;
- отраслевая рамка квалификаций Российской Федерации.

1.2. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Уровень образования - завершённый цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

Квалификация - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Федеральный государственный образовательный стандарт - совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Федеральные государственные требования - обязательные требования к минимуму содержания, структуре дополнительных предпрофессиональных программ, условиям их реализации и срокам обучения по этим программам, утверждаемые в соответствии с настоящим Федеральным законом уполномоченными федеральными органами исполнительной власти.

Образовательная программа-комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Профессиональное образование - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий);

Дополнительное образование - вид образования, который направлен на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом и (или) профессиональном совершенствовании и не сопровождается повышением уровня образования.

Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу;

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики,

иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Практика - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Профиль образования - ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Качество образования - комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Национальная рамка квалификаций Российской Федерации (НРК РФ) - обобщенное описание квалификационных уровней и основных путей их достижения на территории России. Используется в качестве инструмента сопряжения сфер труда и образования.

Квалификационный уровень - структурная единица/ступень Национальной рамки квалификаций, характеризующаяся совокупностью требований к компетенциям, характеру умений и знаний, предъявляемых к работнику и дифференцируемых по параметрам сложности деятельности, а также ответственности и широты полномочий, требующихся в ней.

Уровень квалификации - степень профессиональной подготовленности работника к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Разряд - Порядковое место в тарифно-квалификационной системе России, определяющее уровень квалификации работника.

Профессиональный стандарт (ПС) - документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

Общая компетенция (ОК) - способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Профессиональная компетенция (ПК) - способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной

деятельности

Компетентность - наличие у человека компетенций для успешного осуществления трудовой деятельности.

Профессиональный модуль (ПМ) - часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса. Может быть частью основной профессиональной образовательной программы или самостоятельной программой с обязательной процедурой сертификации квалификации выпускника по ее окончании.

Программа профессионального модуля - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять: - из междисциплинарного курса или его части (если практика по модулю проходит концентрированно); - из междисциплинарного курса или его части в сочетании с практикой (если практика по модулю проходит рассредоточено).

Практика производственная - вид учебных занятий, использующийся для освоения обучающимися компетенций в процессе самостоятельного выполнения определенных видов работ, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в максимально приближенных к ней условиях.

Учебная дисциплина - система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Программа учебной дисциплины - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Вид профессиональной деятельности - 1) определенные методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования; 2) совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Профессия (специальность) - общественно признанный относительно устойчивый вид профессиональной деятельности человека, который определен разделением труда в обществе.

Объект (предмет) профессиональной деятельности - явление, предмет, процесс, на которые

направлено воздействие в процессе трудовой деятельности.

Область профессиональной деятельности - совокупность видов профессиональной деятельности, имеющая общую основу (аналогичные или близкие назначение, объекты, технологии, в т.ч. средства труда) и предполагающая схожий набор трудовых функций и соответствующих компетенций для их выполнения.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при **очной (заочной)** форме подготовки.

1.4. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве техника-технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

Выпускник должен уметь:

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

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и

письменную речь, пополнять словарный запас;

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

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

читать кинематические схемы;

проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;

проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

определять напряжения в конструкционных элементах;

производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

определять передаточное отношение;

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;

работать с лабораторным оборудованием;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

оказывать первую помощь пострадавшим;

проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования;

оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

определять потери сырья при хранении;

подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

подбирать сырье для правильной замены;

рассчитывать необходимое количество заменителя;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

рассчитывать производственные рецептуры;

определять расход сырья;

рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;

рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

рассчитывать производительность печей;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию;

определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;

подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;

подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;

определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;

рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;

подбирать вид матрицы для заданных условий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовать работу коллектива исполнителей;

оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Выпускник должен знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

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

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

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения

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

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

принципы и методы рационального природопользования;

методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа;

основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

природоресурсный потенциал Российской Федерации;

охраняемые природные территории

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории

правила чтения конструкторской и технологической документации;

способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

законы, методы и приемы проекционного черчения;

требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);

правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

технику и принципы нанесения размеров;

классы точности и их обозначение на чертежах;

типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

типы кинематических пар;

типы соединений деталей и машин;

основные сборочные единицы и детали;

характер соединения деталей и сборочных единиц;

принцип взаимозаменяемости;

виды движений и преобразующие движения механизмы;

виды передач;

их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

передаточное отношение и число;

методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

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

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

понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;

принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;

основные понятия автоматизированной обработки информации;

классификацию автоматических систем и средств измерений;

общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);

классификацию технических средств автоматизации;

основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;

типовые средства измерений, область их применения;

типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения

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

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

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда;
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
право социальной защиты граждан;
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
виды административных правонарушений и административной ответственности;
механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
основные положения экономической теории;
принципы рыночной экономики;
современное состояние и перспективы развития отрасли;
роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда;
стили управления, виды коммуникации;
принципы делового общения в коллективе;
управленческий цикл;
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации
системы управления охраной труда в организации;
нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
обязанности работников в области охраны труда;
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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 исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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

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
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

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;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

типы замеса макаронного теста;

технологии 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 расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей;
основные приемы организации работы исполнителей;
формы документов, порядок их заполнения

В профессиональных стандартах индустрии питания предложена **Отраслевая рамка квалификаций**, которая включает в себя 5 уровней.

VI квалификационный уровень (директор предприятия). Этот уровень требует наличия диплома о высшем профессиональном образовании (магистр, специалист), высокого уровня профессиональных компетенций в области менеджмента предприятия, а также опыта практической работы в должности, соответствующей VI уровню, не менее 2,5 лет.

V квалификационный уровень (управляющий производством). Данная квалификация соответствует международному уровню практико-ориентированного бакалавра. Эта

квалификация «надстраивается» на предыдущие уровни квалификации в данной области профессиональной деятельности, поскольку управляющий помимо компетенций в области менеджмента должен быть специалистом в области приготовления пищи. В настоящее время, когда в российской системе профессионального образования отсутствует квалификационный уровень практико-ориентированного бакалавра, для получения данной квалификации необходим диплом повышенного уровня СПО по профилю плюс освоение компетенций, соответствующих профессиональному стандарту V квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования, плюс опыт практической работы на предприятии питания в должности, соответствующей IV квалификационному уровню, не менее 2,5 лет, либо диплом о высшем образовании (бакалавр).

IV квалификационный уровень. Данная квалификация требует наличия среднего профессионального образования повышенного уровня и опыта работы (не менее 2,5 лет) на должностях III квалификационного уровня (в должности старшего повара, старшего кондитера). Квалификации данного уровня также могут присваиваться выпускникам СПО базового уровня, которые освоили требуемые компетенции в ходе практического опыта работы в отрасли или в рамках дополнительного профессионального образования и получили сертификаты, подтверждающие освоение ими требуемых компетенций.

III квалификационный уровень (старший кондитер) предполагает получение среднего профессионального образования (базовый уровень).

II квалификационный уровень (кондитер) предполагает получение начального профессионального образования.

I квалификационный уровень (помощник повара, многоцелевой работник по питанию) предполагает профессиональное обучение на рабочем месте, в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.

Соотнесение уровней квалификации в соответствии с профессиональным и образовательными стандартами приведено в табл. 1.

Таблица 1

Соотнесение уровней квалификации
в соответствии с профессиональными и образовательными стандартами

Квалификационный уровень в соответствии с профессиональными стандартами	Квалификационный уровень в соответствии с		Образовательный уровень	Ориентировочные сроки освоения	Документ об образовании и квалификации	
	Профессиональным стандартом	ЕТКС			Документ государственного образца	В соответствии с профессиональным стандартом

I квалификацион- ный уровень	Помощник повара, многоцеле- вой работник по питанию	Кондитер 2 разряда	1 образователь- ный уровень – профессио- нальная подготовка	6 мес.	Свидетельств о о профессио- нальной подготовке с указанием уровня квалификаци и «Кондитер 2 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении 1 квалификацион- ного уровня
II квалификацион- ный уровень	кондитер	Кондитер 3-4 разряда	2 образователь- ный уровень – начальное профессио- нальное образование	+ 1 год 6 мес.	Диплом НПО с указанием уровня квалификаци и «Кондитер 3- 4 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении II квалификацион- ного уровня
III квалификацион- ный уровень	старший кондитер	Кондитер 4-5 разряда	3 образователь- ный уровень – среднее профессио- нальное образование (базовый уровень)	+ 1 год	Диплом СПО (базового уровня) и свидетельств о о квалификаци и «Кондитер 4- 5 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении III квалификацион- ного уровня
IV квалификацион- ный уровень	Старший кондитер (при условии опыта работы не менее 2,5 лет на должностях III квалифика- ционного уровня)	Кондитер 5 разряда	4 образователь- ный уровень – среднее профессио- нальное образование (повышенны й уровень)	+ 10 мес.	Диплом СПО (повышенног о уровня) свидетельств о о квалификаци и «Кондитер 5 разряда»	Отраслевое свидетельство о присвоении IV квалификацион- ного уровня

Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности подготовки 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ в соответствии с Отраслевой рамкой квалификации составляет II - III квалификационный уровень с присвоением квалификации Кондитер 4-5 разряда».

В Национальную рамку квалификаций (НРК) включены дескрипторы общей компетенции, умений и знаний, которые раскрываются через соответствующие показатели профессиональной деятельности: широту полномочий и ответственность, сложность деятельности, наукоемкость деятельности (табл. 2).

ТАБЛИЦА ДЕСКРИПТОРОВ НРК РФ

Уровень	Широта полномочий и ответственность (общая компетенция)	Сложность деятельности (характер умений)	Научеваемость деятельности (характер знаний)
1	Действия под руководством. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Выполнение стандартных практических заданий в известной ситуации	Применение простейших фактологических знаний с опорой на обыденный опыт. Получение информации в процессе краткосрочного обучения (инструктажа) на рабочем месте или краткосрочных курсов
2	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Решение типовых практических задач. Выбор способа действий из известных по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение фактологических знаний с опорой на практический опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности только при решении хорошо известных задач или аналогичных им. Планирование Собственной деятельности, исходя из оставленной руководителем задачи. <i>Индивидуальная ответственность</i>	Решение типовых практических задач. Выбор способов действий из известных на основе знаний и практического опыта. Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение практико-ориентированных профессиональных знаний с опорой на опыт. Получение информации в процессе профессиональной подготовки
4	Деятельность под руководством, сочетающаяся с самостоятельностью при выборе путей ее осуществления из известных. Планирование собственной деятельности и/или деятельности других, исходя из поставленных задач. Наставничество. Ответственность за решение поставленных задач	Деятельность, предполагающая решение различных типов практических задач, требующих самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений. Выбор путей осуществления деятельности из известных. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний и информации, их получение в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта

5	Самостоятельная деятельность. Постановка задач в рамках подразделения. Участие в управлении выполнением поставленных задач в рамках подразделения. Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения	Деятельность, предполагающая решение практических задач на основе выбора способов решения в различных условиях рабочей ситуации. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний, полученных в процессе профессионального образования и практического профессионального опыта. Самостоятельный поиск информации, необходимо для решения поставленных профессиональных задач
---	---	--	--

Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с Национальной рамкой квалификаций (НРК) составляет 4-5 квалификационный уровень.

1.5. Квалификационные требования к выпускнику по специальности, определенные работодателем

В соответствии с описанием единиц профессионального стандарта выделяются надпрофессиональные функции и профессиональные функции.

В соответствии с надпрофессиональными и профессиональными функциями выпускник должен обладать знаниями и умениями в соответствии со следующими функциями:

- готовить и оформлять основные хлебобулочные изделия и хлеб;
- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки
- готовить и оформлять изделия пониженной калорийности;
- готовить и использовать в оформлении основные отделочные полуфабрикаты;
- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- охлаждать готовую продукцию;
- составлять документацию по приготовлению блюд;
- использовать высокотехнологическое оборудование при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд.

В соответствии с профессиональным стандартом Федерации рестораторов и отельеров для кондитера предъявляются следующие требования:

Кондитер (пекарь)

<i>Выполняемые функции</i>	Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к изделиям. Производит приготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции. Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного и временного режима. Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении.
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Работодатели привлекаются к разработке и утверждению профессиональных компетенций; разделов основной профессиональной образовательной программы; учебного плана; календарного плана; перечня дисциплин вариативной части.

Работодатели участвуют в независимой оценке качества образования посредством участия в органах общественного управления (Попечительский совет), а также определяют перечень компетенций вариативной части. Работодатели участвуют в предоставлении баз практик, социальном партнерстве с колледжем.

Согласно требованиям работодателя к выпускнику, закрепленным в вариативной части образовательной программы, выпускник должен уметь:

- ✓ принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- ✓ использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ✓ ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

- ✓ обосновывать предпринимательскую идею.
- ✓ создавать рекламный образец.
- ✓ использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.
- ✓ использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.
- ✓ рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.
- ✓ строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- ✓ анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности.
- ✓ устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи.
- ✓ определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.
- ✓ соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.
- ✓ пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж

1.6. Требования к поступающим

Прием в колледж на 1 курс обучения для поступающих производится по результатам конкурса результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, отраженных в соответствующих документах об образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по удовлетворению реальных и прогнозируемых потребностей населения в услугах общественного питания в качестве техника–технолога в предприятиях общественного питания различных

организационно-правовых форм. Специалист должен уметь творчески оценивать общественные явления, участвовать в реализации задач, стоящих перед государством, патриотизмом и культурой.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Производство кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

Организация работы структурного подразделения.

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

Основные виды деятельности техника-технолога в современных условиях

- **производственно-технологическая** – оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды; составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала; разработка

мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; обеспечение техники безопасности на производственных участках;

- **организационно-управленческая** – соблюдение действующего законодательства; учет, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания; планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; участие в разработке стратегии предприятия; принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания; документальное и информационное обеспечение управления на предприятии; использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе;
- **контрольно-технологическая** – осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий; проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции; проведение контрольных испытаний качества хлебобулочной продукции и макаронных изделий на соответствие требованиям нормативных документов; идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения;

- **опытно-экспериментальная** – проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; разработка новых видов хлебобулочной продукции и макаронных изделий, технологических процессов; проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых технологий и внедрению в производство новых видов продукции; разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

Диапазон работы техника-технолога в современных условиях в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм:

- Техник-технолог предприятия общественного питания;
- Заведующий производством предприятия (менеджер по производству);
- Директор предприятия общественного питания (генеральный менеджер).

Наименование должностей:

- Работник предприятия быстрого обслуживания;
- Помощник кондитера;
- Диетповар;
- Повар горячего цеха;
- Повар холодного цеха;
- Повар заготовочного цеха;
- Бригадир горячего цеха;
- Бригадир холодного цеха;
- Бригадир заготовочного цеха;
- Бригадир кондитерского цеха;
- Бригадир мучного цеха;
- Младший повар
- Помощник повара
- Повар;
- Пекарь;
- Кондитер;
- Десертник;
- Булочник.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Профессиональные компетенции, формируемые в процессе освоения данной образовательной программы, определяются на основе ФГОС и представляют собой следующие ключевые направления:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Производство кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

Организация работы структурного подразделения.

3.1. Общие компетенции

Выпускник должен обладать общими компетенциями (ОК) (умениями), включающими в себя способность:

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.

3.2. Профессиональные компетенции

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), включающими в себя способность:

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.

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.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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.

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.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО по специальности

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ базовой подготовки

Квалификация: Техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

План учебного процесса 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		зачеты, диф. зачеты, экзамены	Контрольные работы (семестр)		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По учебной практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1	2	3	4	5	6	7	8	
						в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК							сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	
						всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)				1	2	3	4	5	6	7	8	
													нед	Нед	нед	Нед	Нед	Нед	Нед	Нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
													612	756	396	720	468	612	468	396	
													612	756	396	720	468	612	468	396	
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/10/3		2106	732	1404	685	719				252	435	538	176	36	0	0	0	0	
	Общие базовые учебные дисциплины	1/5/3		1212	404	808	359	449					299	297	176	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	-, Э		117	39	78	39	39			4	10	38	40							
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ		176	59	117	51	66					34	39	44						
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, Э		176	59	117	39	78			4	10	34	40	43						

ОУД.04	Математика	-, Э	1,2	234	78	156	42	114			4	10	68	40	48				
ОУД.05	История	-, -, дз	1,2	176	59	117	107	10					34	42	41				
ОУД.06	Физическая культура	з, дз		176	59	117	5	112					57	60					
ОУД.07	ОБЖ	-, дз		105	35	70	48	22					34	36					
ОУД.08	Астрономия	дз		54	18	36	28	8							36				
	Общие профильные учебные дисциплины	0/2/0		1089	363	726	392	334					136	241	0	36	0	0	0
ОУД.09	Информатика	-, дз		150	50	100	22	78					34	66					
ОУД.10	Естествознание (включая экологию):	дз* комп.		470	157	313	185	128											
	Физика	-, дз комп.		146	49	97	61	36					34	63					
	Химия		162	54	108	72	36					34	74						
	Биология		108	36	72	28	44					34	38						
	Экология	дз		54	18	36	24	12								36			
	Предлагаемые учебные дисциплины	0/3/0		274	91	183	119	64											
ОУД.11	Обществознание (включая географию (экономическую)):	дз* комп.		216	72	144	88	56											
	Обществознание	-, дз		162	54	108	64	44					34	74					
	География (экономическая)	дз		54	18	36	24	12							36				
ОУД.12	Россия в мировом пространстве	дз		58	19	39	31	8					39						
	Индивидуальный проект	дз				30													
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	3/18/18		3186	1062	2124	976	1118	-	-	-	-	-	-					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/3/3		648	216	432	110	322	-	-	-	-	-	-					
ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	12	48	48				4	10						48	
ОГСЭ.02	История	Э		60	12	48	48				4	10			48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, Э	4,5,6,7	192	24	168	6	162			4	10					30	40	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	з, дз, з, дз, з, дз		336	168	168	8	160							20	40	26	34	26
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/2/0		153	51	102	78	24	-	-	-	-	-	-					
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз комп.		48	16	32	24	8										32	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		57	19	38	30	8											38	
ОГСЭ.07	Мировая художественная культура		дз		48	16	32	24	8										
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/1		336	112	224	120	104	-	-	-	-	-	-					
ЕН.01	Математика	дз комп. с ЕН.04		108	36	72	30	42									72		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		48	16	32	28	4											32
ЕН.03	Химия	-, Э	5	180	60	120	62	58			4	10					68	52	
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-		48	16	32	24	8	-	-	-	-	-	-					
ЕН.04	Валеология	дз комп. с ЕН.01		48	16	32	24	8									32		
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/23/17		3351	1117	2234	1212	992	30	-	-	-	-	-					
	(Профессиональный учебный цикл: без вариатива)	-/13/15		2202	734	1468	746	692	30	-	-	-	-	-					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/5/5		768	256	512	240	272	-	-	-	-	-	-					
ОП.01	Инженерная графика	Э		81	27	54	18	36			4	10					54		
ОП.02	Техническая механика	Э		81	27	54	18	36			4	10					54		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз		72	24	48	12	36									48		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э		72	24	48	20	28			4	10		48					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз		48	16	32	20	12									32		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		81	27	54	6	48			4	10							54

ОП.07	Метрология и стандартизация		54	18	36	32	4												36
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дз комп.	48	16	32	28	4												32
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	81	27	54	38	16			4	10						54		
ОП.10	Охрана труда	дз	48	16	32	28	4					32							
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	68	20	48												68
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	0/8/3	969	323	646	406	240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОП.12	Экономика отрасли	Э	81	27	54	46	8			4	10								54
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	дз	48	16	32	28	4					32							
ОП.14	Основы бизнес-планирования	дз	48	16	32	16	16												32
ОП.15	Современные налоги и платежные системы	дз	54	18	36	28	8										36		
ОП.16	Основы поиска работы		48	16	32	28	4												32
ОП.17	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз комп.	48	16	32	28	4												32
ОП.18	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	-, -, Э	156	52	104	38	66			4	10	36	36	32					
ОП.19	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов	дз комп. с ОП.23	48	16	32	16	16										32		
ОП.20	Организация работы спеццехов и минипроизводств		90	30	60	30	30			3	7								60
ОП.21	Организация обслуживания и мерчендайзинг	-, Э комп.	135	45	90	46	44			3	7						40	50	
ОП.22	Основы финансовой грамотности	дз	54	18	36	32	4					36							
ОП.23	Физиология питания	дз комп. с ОП.19	48	16	32	24	8										32		
ОП.24	Бухгалтерский учет в общественном питании	дз	63	21	42	26	16												42
ОП.25	Основные тенденции европейской кухни	дз	48	16	32	20	12												32
ПМ.00	Профессиональные модули	0/11/9	1614	538	1076	566	480	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	0/7/9	1434	478	956	506	420	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	<i>(вариатив ПМ)</i>	0/2/0	180	60	120	60	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	-/2/1	60	20	40	16	24				6								
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-, дз комп. с МДК 06.01	60	20	40	16	24							40					
УП.01	Учебная практика	дз комп. с УП.06	36		36		36			36									
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)																		
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-/1/2	168	56	112	64	48				8								
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-, Э	168	56	112	64	48			4	10			28	84				
УП.02	Учебная практика		72		72		72			72					72				
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз комп.	72		72		72			72							72		
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	-/4/2	774	258	516	258	246				8								
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		294	98	196	106	90			3	7			68	52	76			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-, -, Э комп.	300	100	200	92	96	12		3	7			62	60	78			
ВЧ	Сахаристые и мучные кондитерские изделия	дз	108	36	72	36	36												72

МДК.03.03	народов мира																						
ВЧ	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции	дз	72	24	48	24	24											48					
МДК.03.04																							
УП.03	Учебная практика	дз	108		108		108									108							
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	216		216		216											216					
ПМ.04	Производство макаронных изделий	-1/2	168	56	112	56	56												8				
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-, Э	168	56	112	56	56				4	10						58	54				
УП.04	Учебная практика																						
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	108		108		108			108									108				
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	-1/2	324	108	216	132	66												8				
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	324	108	216	132	66	18			4	10						100	116				
УП.05	Учебная практика																						
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	72		72		72			72									72				
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-2/1	120	40	80	40	40												16				
МДК 06.01	Технология и приготовление кондитерских изделий	-, дз комп. МДК 01.01	120	40	80	40	40							28	52								
УП.06	Учебная практика	дз, дз комп. с УП.01	216		216		216			216				72	144								
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)																						
	Вариативная часть учебных циклов ППСЗ	0/13/3	1350	450	900	568	332	-	-	-	-	-	-	-	-								
	Всего часов обучения по учебным циклам ППСЗ	3/30/21	4536	1512	3024	1544	1450																
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	4/40/24	6642	2244	4428	2229	2169																
УП.00.	Учебная практика		12 нед.			900							0	72	180	72	108	0	0	0			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)		13 нед.										0	0	0	72	0	216	108	72			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.																	144			
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.																				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.																				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.																				
ВК.00	Время каникулярное		34 нед.																				
	Всего		199 нед.																				
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							Всего																
Комплексный экзамен по модулям: ПМ.01 и ПМ.06								дисциплин и МДК															
* - комплексный дифференцированный зачет в соответствии с пояснительной запиской к учебному плану								учебной практики															
Государственная (итоговая) аттестация:							производств. практики																
Выпускная квалификационная работа																							
													612	756	396	720	468	612	468	396			
													0	72	180	72	108	0	0	0			
													0	0	0	72	0	216	108	216			

	экзаменов				0	2	5	3	2	5	5	3
	дифф. зачетов				3	7	4	7	3	4	4	7
	зачетов				1	0	1	0	1	0	1	0

Вариативная часть учебного плана и соответствующие компетенции:

ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.07	Мировая художественная культура
ЕН.04	Валеология
ОП.12	Экономика отрасли
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности
ОП.14	Основы бизнес-планирования
ОП.15	Современные налоги и платежные системы
ОП.16	Основы поиска работы
ОП.17	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.18	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ОП.19	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов
ОП.20	Организация работы спеццехов и минипроизводств
ОП.21	Организация обслуживания и мерчендайзинг
ОП.22	Основы финансовой грамотности
ОП.23	Физиология питания
ОП.24	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.25	Основные тенденции европейской кухни
ВЧ МДК.03.03	Сахаристые и мучные кондитерские изделия народов мира
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции

Профессиональные компетенции (ПК):

ВПД-1. Контроль подготовки производственных цехов к работе

контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе технологического оборудования
Контролировать подготовку весоизмерительных приборов к работе
Контролировать выбор посуды и инвентаря для приготовления тех или иных блюд
Контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам
Контролировать соблюдение требований охраны труда
Контролировать соблюдение требований пожарной безопасности

ВПД-2. Контроль хранения и подготовки сырья к работе

владеть принципами организации хранения сырья на предприятиях питания
Определять качество и количество сырья
Контролировать соблюдение правил и режима хранения сырья и полуфабрикатов
Контролировать утилизацию отходов

ВПД - 3. Приготовление десертов

Соблюдать последовательность операций при приготовлении десертов и напитков
Владеть техникой приготовления холодных и горячих десертов
Владеть техникой приготовления соусов к десертам
Владеть техникой приготовления мороженого
Применять пряности
Соблюдать санитарный режим приготовления холодных десертов
Соблюдать качество готовых блюд

ВПД 4. Приготовление мучных блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении мучных блюд
Владеть техникой приготовления паст
Владеть техникой приготовления мучных блюд и изделий
Владеть техникой приготовления пиццы и ее разновидностей
Применять пищевые разрыхлители
Применять пряные овощи и пряности
Соблюдать температурный режим и влажность при выпечке пиццы и других мучных изделий
Определять степень готовности блюд
Соблюдать качество готовых блюд

ВПД - 5. Приготовление банкетных блюд

Соблюдать последовательность операций при приготовлении банкетных блюд
Владеть особенностями техники приготовления банкетных блюд
Владеть приемами оформления и украшения банкетных блюд
Определять степень готовности блюд
Соблюдать качество готовой продукции

ВПД -6. Декорирование тарелки

Владеть техникой декорирования тарелки
Владеть правилами сочетаемости основного блюда, соуса и гарнира в классическом исполнении

Выбирать ресторанный посуду
Использовать приемы кулинарного декора

ВПД -7. Проведение профессиональной подготовки на рабочем месте

Владеть методикой обучения на рабочем месте
Проводить обучение на рабочем месте
Передавать знания и опыт работы
Применять профессиональную терминологию
Проводить профессиональную подготовку вновь принятых работников
Помогать адаптироваться к работе вновь принятым работникам

ВПД -8. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря

Контролировать уборку технологического оборудования
Контролировать уход за весоизмерительными приборами
Контролировать качество мойки посуды и инвентаря
Контролировать применение моющих и дезинфицирующих средств

Общие компетенции:

ОК - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК - анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК - ориентироваться в социально-экономической обстановке региона.

ОК - обосновывать предпринимательскую идею.

ОК - создавать рекламный образец.

ОК - использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.

ОК - использовать прикладные программные средства для бизнес-планирования.

ОК - рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

ОК - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами.

ОК - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности.

ОК - устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи.

ОК - определять основные черты характера личности, владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения.

ОК - соблюдать этические нормы и правила в личной жизни, коллективе, а также профессиональной деятельности.

ОК - пользоваться приемами организации труда и общения в процессе оказания услуг, создания эстетической производственной среды, создавать профессиональный имидж.

4.1. Календарный график учебного процесса (очная

форма)

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
I																		К	К						
II												У	У	У	У	У	Э	К	К						
III														У	У	У	Э	К	К						
IV														П	П	П	Э	К	К						

Месяцы	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Недели	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I															У	Э	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II														У	У	П	Э	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
III												П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV						П	П	Э	Х	Х	Х	Х	Г	Г	Г	Г	Г										

-теоретическое обучение

Э -экзаменационная сессия

К -каникулы

Д - выпускная квалификационная работа

У -учебная практика

Х - производственная практика (преддипломная практика)

Г - государственная (итоговая) аттестация

П - производственная практика (практика по профилю специальности)

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

См. приложения

РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям ППССЗ. Реализация ППССЗ обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Для самостоятельной подготовки учащиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла; одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние пять лет, в соответствии с лицензией и аккредитационными показателями для учреждений СПО.

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

Образовательное учреждение располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовке, учебной практике, предусмотренных УП образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

6.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

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

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.5. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

6.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация предполагает подготовку и защиту выпускной

квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ВКР – дипломная работа или дипломный проект – представляет собой либо самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением практической задачи, либо технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или технологической задачи в заданной области технологии соответствующего направления подготовки. Выпускные работы являются учебно-квалификационными; при их выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по направлению подготовки. Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ устанавливаются в форме методических указаний с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта, методических рекомендаций применительно к соответствующим направлениям (специальностям).

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются директором колледжа. Студенту может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и при необходимости консультанты. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Требования к выпускной квалификационной работе отражаются в «Методических рекомендациях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов», разработанных колледжем в 2014 году и представленных в разделе «Студентам» – «Учебные материалы» на сайте колледжа www.tkptis.tula.su