

Министерство образования Тульской области  
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и  
сервиса»

Утверждаю:  
Директор ГПОУ ТО «ТКПТС»  
\_\_\_\_\_/С.С.Курдюмов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
(среднего или начального)

по \_\_\_\_\_ специальности

**19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ**

(специальности или профессии)

(код и наименование специальности/профессии)

ВИД ПОДГОТОВКИ \_\_\_\_\_ базовая \_\_\_\_\_

(базовая или углубленная)

форма подготовки \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_

(очная, очно-заочная, заочная)

Тула, 2015 г.

### **Аннотация программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 377: Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при заочной форме подготовки.

Квалификация выпускника Техник-технолог.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	32
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 35	
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	38
5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК.....	38
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	40

## 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. N 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 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. N 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО"
- Приказ Минобрнауки от 28 мая 2014 г. N 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. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 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. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355"
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 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 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 377.
- 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 определенных 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 **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 требования к 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 действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

использовать необходимые нормативно-правовые документы;

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;

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 подчиненных 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;

принимать сырье по количеству и качеству;

определять режимы и условия хранения сырья;

устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;

определять объекты (точки) контроля;

контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции;

выполнять конструктивные и технологические расчеты;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

выявлять и устранять неисправности оборудования;

принимать сырье по количеству и качеству;

определять режимы и условия хранения сырья;

выполнять конструктивные и технологические расчеты;

устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;

определять объекты (точки) контроля;

контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

выявлять и устранять неисправности

принимать сырье по количеству и качеству;

определять режим и условия хранения сырья;

выполнять конструктивные и технологические расчеты;

устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;

определять объекты (точки) контроля;

контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;

выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;

осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;

определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов;

выявлять и устранять неисправности оборудования;

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;

знать:

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;

**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 и иные) 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 правовых и законодательных 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 образовательной программы СПО;

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;  
особо 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;

законодательные акты и другие 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 для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право на социальную защиту граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

нормы 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;

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

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 последствия;

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 способы доставки и хранения сырья;

критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья;

требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья;

ассортимент продукции консервов;

требования к качеству готовой консервной продукции;

методы определения показателей качества консервов;

виды брака готовой продукции;

меры по предотвращению брака;

рецептуры консервной продукции;

методику выполнения технологических расчетов;

требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование;

правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов;

виды и причины неисправностей технологического оборудования;

способы фасовки и затаривания готовой продукции;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

учет консервной продукции;

условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов способы доставки сырья;

критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья;

требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья;

ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

требования к качеству готовой продукции;

методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

виды брака готовой продукции;

меры по предотвращению брака;

рецептуры продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

методику выполнения технологических расчетов;

требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

правила установки, наладки и технического обслуживания;

режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

виды и причины неисправностей технологического оборудования;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

способы фасовки и затаривания готовой продукции;

условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;

требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса

способы доставки сырья;

критерии выбора способа доставки;

правила приемки сырья;

требования к качеству сырья;

способы и условия хранения сырья;

ассортимент продукции пищевых концентратов;

требования к качеству готовой продукции;

методы определения показателей качества пищевых концентратов;

виды брака готовой продукции;

меры по предотвращению брака;

рецептуры пищевых концентратов;

требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;

методику выполнения технологических расчетов;

назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методику расчетов нагрузки на оборудование;

правила установки, наладки и технического обслуживания;

режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов;

виды и причины неисправностей технологического оборудования;

санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;

учет готовой продукции;

способы фасовки и затаривания готовой продукции;

условия хранения пищевых концентратов;

требования к складам для хранения пищевых концентратов

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.

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

V 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 V уровню, не менее 2,5 лет.

IV 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 IV 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).

III квалификационный уровень. Данная квалификация требует наличия среднего профессионального образования повышенного уровня и опыта работы (не менее 2,5 лет) на должностях III квалификационного уровня. 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.

II квалификационный уровень предполагает получение среднего профессионального образования (базовый уровень).

II квалификационный уровень предполагает получение начального профессионального образования.

I квалификационный уровень предполагает профессиональное обучение на рабочем месте, в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре.

Соотнесение уровней квалификации в соответствии с профессиональными 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 квалификационный уровень	Помощник повара, многоцелевой работник по питанию	2 разряд	1 образовательный уровень – профессиональная подготовка	6 мес.	Свидетельство о профессиональной подготовке с указанием уровня квалификации и 2 разряда	Отраслевое свидетельство о присвоении I квалификационного уровня
II квалификационный уровень	Повар/кондитер	3-4 разряд	2 образовательный уровень – начальное профессиональное образование	+ 1 год 6 мес.	Диплом НПО с указанием уровня квалификации и 3-4 разряда	Отраслевое свидетельство о присвоении II квалификационного уровня
III квалификационный уровень	Старший повар/старший кондитер	4-5 разряд	3 образовательный уровень – среднее профессиональное образование (базовый уровень)	+ 1 год	Диплом СПО (базового уровня) и свидетельство о квалификации и 4-5 разряда	Отраслевое свидетельство о присвоении III квалификационного уровня
IV квалификационный уровень	Шеф-повар (при условии опыта)	5 разряд	4 образовательный уровень	+ 10 мес.	Диплом СПО (повышенного уровня) и свидетельство	Отраслевое свидетельство о присвоении IV квалификационного

	работы не менее 2,5 лет на должностях III квалификационного уровня)		среднее профессиональное образование (повышенный уровень)		о о квалификации и 5 разряда	ного уровня
--	---	--	---	--	------------------------------	-------------

*Таким образом, квалификационный уровень выпускника по специальности подготовки 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ 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 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ 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 профессиональным стандартом Федерации рестораторов и отельеров к варщику сиропов, соков, экстрактов предъявляются следующие требования:

Данная единица стандарта относится к процессу приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и включает в себя следующие действия:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить быстрозамороженные ягоды и фрукты и мороженое промышленного производства.</li> <li>• проверять качество и пригодность основных продуктов для использования в приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>• взвешивать/измерять продукты для приготовления простых сладких блюд;</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нарезать фрукты для подачи в натуральном виде;</li> <li>• нанизывать кусочки фруктов и ягоды на шпажки;</li> <li>• отжимать сок из ягод;</li> <li>• бланшировать фрукты;</li> <li>• варить слабый сахарный сироп;</li> <li>• варить свежие и сушеные фрукты и ягоды в слабом сахарном сиропе;</li> <li>• заливать охлажденным и кипящим сиропом ягоды и кусочки фруктов;</li> <li>• протирать отварные плоды;</li> <li>• вводить крахмал для загущения сладких блюд;</li> <li>• жарить кусочки фруктов в кляре во фритюре;</li> <li>• запекать фрукты в натуральном виде и с сахаром;</li> <li>• использовать быстрозамороженные, консервированные фрукты и ягоды и полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сладких блюд;</li> <li>• определять степень готовности простых сладких блюд и их вкусовые качества;</li> <li>• порционировать, сервировать и оформлять простые сладкие блюда для подачи в холодном и горячем виде;</li> <li>• порционировать, сервировать и оформлять мороженое промышленного производства;</li> <li>• выдерживать температуру подачи простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>• хранить простые холодные и горячие сладкие блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p>Данная единица стандарта включает в себя выполнение действий со следующими типами основных продуктов:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• свежие плоды;</li> <li>• сушеные фрукты и ягоды;</li> <li>• быстрозамороженные ягоды и фрукты;</li> <li>• консервированные ягоды и фрукты;</li> <li>• крахмал;</li> <li>• полуфабрикаты промышленного производства;</li> <li>• мороженое промышленного производства.</li> </ul>
<p>Данная единица стандарта предполагает выполнение действий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• весов;</li> <li>• жарочного шкафа;</li> <li>• электрической плиты;</li> <li>• фритюрниц;</li> <li>• холодильного оборудования;</li> <li>• морозильного оборудования;</li> <li>• сотейника;</li> <li>• кастрюль;</li> <li>• ножей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разделочных досок;</li> <li>• приспособлений для протирки блюд.</li> </ul>
Данная единица стандарта предполагает:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие у работников предварительных умений подготавливать плоды для приготовления блюд;</li> <li>• работу под руководством/наблюдением в знакомых и четко определенных обстоятельствах;</li> <li>• ответственность за результаты выполнения простых заданий.</li> </ul>
Данная единица стандарта предусматривает способность работника:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливать рабочее место для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>• подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>• производить все действия с соблюдением требований к безопасности приготовления продукции и техники безопасности.</li> </ul>
<b>Необходимые знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Характеристики и требования к качеству мороженого промышленного производства.</li> <li>• Характеристики и требования к качеству быстрозамороженных ягод и фруктов.</li> <li>• Правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных ягод и фруктов.</li> <li>• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.</li> <li>• Требования к качеству простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование.</li> <li>• Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</li> <li>• Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.</li> <li>• Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании.</li> <li>• Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирания, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования.</li> <li>• Техника порционирования мороженого промышленного производства.</li> <li>• Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого</li> </ul>	

<p>порциями.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</li> <li>• Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>• Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</li> </ul>
<p><b>Необходимые умения</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать условия хранения быстрозамороженных ягод и фруктов и мороженого промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>• Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам.</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>• Соблюдать технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>• Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых холодных и горячих сладких блюд для подачи.</li> <li>• Сервировать и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>• Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных и горячих сладких блюд.</li> </ul>

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

**В учебной деятельности** работодатель принимает участие в круглых столах, конференциях; разработке тем курсовых и дипломных работ; процедурах проведения экзаменов (квалификационных) и ГИА, руководстве дипломными работами; в составе государственной экзаменационной комиссии; в подготовке решений и предложений заседаний Попечительского совета колледжа по повышению качества обучения и трудоустройству выпускников; разработке предложений по формированию критериев и оценки качества и доступности профессионального образования; в экспертизе учебно-методических пособий и разработок, используемых в образовательном процессе.

## 1.6. Требования к поступающим

Прием в колледж для получения среднего профессионального образования за счет бюджетных ассигнований Тульской области производится на конкурсной основе по среднему баллу аттестатов в пределах контрольных цифр приема, если иное не предусмотрено законодательством РФ. Прием за счет бюджетных ассигнований вне

конкурса производится для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц в возрасте до 23 лет из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении соответствующего образования.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Организация и ведение технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов.

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

сырье и материалы для производства консервов и пищевых концентратов;  
полуфабрикаты;  
готовая продукция консервов и пищевых концентратов;  
технологии производства консервов и пищевых концентратов;  
технологическое оборудование для производства консервов и пищевых концентратов;  
средства контроля производства;  
процессы управления производством консервов и пищевых концентратов;  
первичные трудовые коллективы.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Производство консервов.

Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

Производство пищевых концентратов.

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;
- Бригадир заготовочного цеха;
- Аппаратчик пароводотермического агрегата
- Аппаратчик стерилизации консервов
- Аппаратчик стерилизации мясного сырья
- Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов
- Аппаратчик томатосокового агрегата
- Варщик сиропов, соков, экстрактов
- Машинист закаточных машин
- Машинист разливно-наполнительных автоматов
- Оператор автоматизированной линии варки томатопродуктов
- Оператор линии в производстве пищевой продукции
- Оператор моечно-очистительного агрегата
- Оператор обжарочного аппарата
- Оператор распылительной сушилки
- Оператор скороморозильных аппаратов

- Оператор сублимационной установки
- Прессовщик-отжимщик пищевой продукции

### **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:

Производство консервов.

Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

Производство пищекокцентратов.

Организация работы структурного подразделения.

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

#### **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. Принимать и хранить сырье для производства консервов.

ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов.

ПК 1.5. Организовывать хранение готовой продукции консервов.

ПК 2.1. Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.4. Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.5. Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 3.1. Принимать и хранить сырье и материалы для производства пищевых концентратов.

ПК 3.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищевых концентратов.

ПК 3.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов.

ПК 3.4. Контролировать качество готовой продукции пищевых концентратов.

ПК 3.5. Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО по специальности

19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

#### базовой подготовки

Квалификация: Техник - технолог

Форма обучения – заочная

**Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.**

План учебного процесса 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ														
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	контрольная работа, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										
				максимальная	Самостоятельная работа	всего очной форме	всего занятий	Обязательная аудиторная			3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
								в т. ч.			3	5	6	7
								Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовое поректирование	сем.	сем.	сем.	сем.
											1	2	3	4
											нед	Нед	Нед	Нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	0/16/16		<u>3186</u>	<u>1792</u>	<u>2124</u>		<u>204</u>	<u>194</u>		160	160	160	160
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/2/2		<u>648</u>	<u>446</u>	<u>432</u>	<u>44</u>	<u>24</u>	<u>20</u>					
ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	50	48	10	10				10		
ОГСЭ.02	История	д3		60	48	48	12	12			12			

ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э		192	180	168	12	0	12		12		
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз		336	168	168	10	2	8		10		
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-4/-		<u>258</u>	<u>222</u>	<u>172</u>	<u>36</u>	<u>28</u>	<u>8</u>				
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз		48	40	32	8	8				8	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз		48	38	32	10	6	4			10	
ОГСЭ.07	Мировая художественная культура	дз		96	86	64	10	6	4			10	
ОГСЭ.08	Социальная психология	дз		66	58	44	8	8					8
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-2/1		<u>336</u>	<u>286</u>	<u>224</u>	<u>50</u>	<u>20</u>	<u>30</u>				
ЕН.01	Математика	дз		108	88	72	20	6	14		20		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		48	38	32	10	6	4			10	
ЕН.03	Химия	Э		180	160	120	20	8	12				20
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-1/-		<u>108</u>	<u>88</u>	<u>72</u>	<u>20</u>	<u>6</u>	<u>14</u>				
ЕН.04	Информатика	дз		108	88	72	20	6	14		20		
П.00	Профессиональный учебный цикл	-19/19		<u>3186</u>	<u>1754</u>	<u>2124</u>	502	<u>286</u>	<u>216</u>	<u>30</u>			
	(Профессиональный учебный цикл:без вариатива)	-13/14		<u>2202</u>	<u>1060</u>	<u>1468</u>	304	<u>160</u>	<u>144</u>	<u>30</u>			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-6/4		<u>768</u>	<u>582</u>	<u>512</u>	<u>186</u>	<u>100</u>	<u>86</u>				
ОП.01	Инженерная графика	Э комп.		81	57	54	24	8	16			24	
ОП.02	Техническая механика			81	57	54	24	12	12			24	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз		72	56	48	16	8	8			16	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э		72	60	48	12	8	4		12		

ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз		48	34	32	14	12	2					14
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		81	61	54	20	4	16					20
ОП.07	Метрология и стандартизация	дз		54	42	36	12	8	4					12
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дз		48	32	32	16	12	4					16
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э		81	61	54	20	12	8				20	
ОП.10	Охрана труда	дз		48	36	32	12	8	4			12		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз		102	86	68	16	8	8			16		
<b>ВЧ.ОП</b>	<b>Вариативная часть ОП</b>	<b>0/3/2</b>		<b>804</b>	<b>634</b>	<b>536</b>	<b>170</b>	<b>114</b>	<b>56</b>					
<b>ОП.10</b>	Экономика отрасли	дз		129	109	86	20	16	4				20	
<b>ОП.11</b>	Основы предпринимательства	дз комп.		48	32	32	16	12	4					16
<b>ОП.12</b>	Основы бизнес-планирования			48	32	32	16	12	4					16
<b>ОП.14</b>	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз		48	32	32	16	12	4					16
<b>ОП.15</b>	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп		162	146	108	16	8	8			16		
<b>ОП.16</b>	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов			96	84	64	12	4	8			12		
<b>ОП.17</b>	Организация работы спешехов и минипроизводств	Э комп.		90	62	60	28	20	8					28
<b>ОП.18</b>	Организация обслуживания и мерчендайзинг			135	107	90	28	20	8					28
<b>ОП.20</b>	Физиология питания	дз		48	30	32	18	10	8					
<b><u>ПМ.00</u></b>	<b><u>Профессиональные модули</u></b>	<b>0/8/9</b>		<b>1614</b>	<b>538</b>	<b>1076</b>	<b>176</b>	<b>72</b>	<b>74</b>	<b>30</b>				

	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	<b>0/6/9</b>	<b>1434</b>	<b>478</b>	<b>956</b>	<b>148</b>	<b>60</b>	<b>58</b>	<b>30</b>				
	<i>(вариатив ПМ)</i>	<b>0/2/0</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>					
<b>ПМ.01</b>	Производство консервов	<b>-1/1/2</b>	<b>276</b>	<b>92</b>	<b>184</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>10</b>					
МДК.01.01	Технология производства консервов	Э	276	92	184	22	12	10		22			
УП.01	<i>Учебная практика</i>					0							
ПП.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз	144		144	144		144		144			
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</b>	<b>-1/3/2</b>	<b>348</b>	<b>116</b>	<b>232</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>28</b>					
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Э	168	56	112	36	12	12	12		36		
ВЧ МДК.03.03	Кулинарные традиции народов мира	дз	108	36	72	16	8	8			16		
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении продукции	дз	72	24	48	12	4	8			12		
УП.02	<i>Учебная практика</i>					0							
ПП.02	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз	108		108	108		108			108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство пищевых концентратов</b>	<b>-1/1/2</b>	<b>594</b>	<b>198</b>	<b>396</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>					
МДК.03.01	Технология производства пищевых концентратов	Э	594	198	396	24	12	12				24	
УП.03	<i>Учебная практика</i>					0							

ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		396		396	396		396				396	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	-1/1/2		324	108	216	198	132	66					
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	Э		324	108	216	42	12	12	18				42
УП.04	Учебная практика						0							
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз		36		36	36		36					36
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	-1/2/1		72	24	48	24	12	12					
<b>МДК 05.01</b>	<b>Технология и приготовление кондитерских изделий</b>	дз		72	24	48	24	12	12		24			
УП.05	Учебная практика	дз		216		216			216		216			
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)													
				1350		900								
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>0/10/2</b>		<b>1350</b>	<b>1004</b>	<b>900</b>	<b>254</b>	<b>160</b>	<b>94</b>					
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>0/26/18</b>		<b>4536</b>	<b>2796</b>	<b>3024</b>	<b>254</b>	<b>364</b>	<b>288</b>					
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>			<b>6 нед.</b>							216			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>			<b>19 нед.</b>			900				144	108	396	36
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>			4 нед.										
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			7 нед.										
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			6 нед.										
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			4 нед.										

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			2 нед											
ВК.00	Время каникулярное			35 нед.											
	<b>Всего</b>			199 нед.											
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p>									Всего	дисциплин и МДК		160	160	160	160
										учебной практики		216			
										производств. практики		144	108	396	36
										экзаменов		6	4	5	3
										дифф. зачетов		7	6	6	8
										зачетов		0	0	0	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
ОГСЭ.08	Социальная психология
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН
ЕН.04	Информатика
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП
ОП.10	Экономика отрасли
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы бизнес-планирования
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов
ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг
ОП.20	Физиология питания
ВЧ МДК.03.03	Кулинарные традиции народов мира
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении 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  
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. 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 -4. Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря**

Контролировать уборку технологического оборудования  
Контролировать уход за весоизмерительными приборами

***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	26	
I													У	У	У	У	У	У	К	К							
II																		Э	К	К							
III												П	П	П	П	П	П	Э	К	К							
IV																		Э	К	К							

Месяцы	Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август			
Недели	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												П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II															П	П	П	Э	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	Х	Х	Х	Х	Г	Г	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 производства консервов и пищевых концентратов;  
технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### Лаборатории:

химии;  
сырья и продукции консервов и пищевых концентратов;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

#### 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 приобретенные 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](http://www.tkptis.tula.su)