

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»  
Н.И. Кузнецов  
«» \_\_\_\_\_ 2013 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

Специальность

**260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 611 от 15.06.2010 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 17942 от 21 июля 2010 года)

Квалификация

**Техник-технолог**

Форма обучения

**очная, заочная**

Нормативный срок освоения программы

**3 года 10 месяцев**

**Саратов 2013 г.**

ОПОП-260103-51-О-Н-2013

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Ткаченко Ю.В., зам. директора по учебной работе

Степанова В.В., заместитель директора

Магнусова Е.А., начальник отдела качества

Никитина С.В., преподаватель высшей категории

Лобанова Н.В., преподаватель первой категории

Артеменко Н.Г., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) одобрена ученым советом университета 27 июня 2013 года, протокол № 8.

Утверждена Директором и Советом колледжа, протокол № 1 от «29» августа 2013 года.

Согласовано:

Акт согласования с ООО «Игма-П» от «29» августа 2013 года.

Акт согласования с ОАО «Знак Хлеба» от «29» августа 2013 года.

Акт согласования с ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» г. Саратов от «29» августа 2013 года.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **Общие положения**

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП
- 1.3. Общая характеристика ОПОП
  - 1.3.1. Цель (миссия) ОПОП
  - 1.3.2. Срок освоения ОПОП
  - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП
  - 1.3.4. Особенности ОПОП
  - 1.3.5. Требования к абитуриентам
  - 1.3.6. Востребованность выпускников
  - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
  - 1.3.8. Основные пользователи ОПОП

## **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности

## **Требования к результатам освоения ОПОП**

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ОПОП
- 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

## **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

- 4.1. Базисный учебный план
- 4.2. Календарный учебный график
- 4.3. Учебный план
- 4.4. Рабочие программы дисциплин
- 4.5. Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.6. Программа производственной практики (преддипломной)

## **Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

## **Ресурсное обеспечение ОПОП**

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии ...»
- 6.5. Базы практики

## **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**

- 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
- 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

## **8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОУ с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 611 от «15» июня 2010 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ОУ.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям).
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности

по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (ФИРО Федеральный институт развития образования);

- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889)

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (ФИРО Федеральный институт развития образования);

- Базисный учебный план по специальности СПО (приложение к стандарту), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2010 г. № 282

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»
- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»;
- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в университете;
- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»;
- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования и хранения в архивах информации об этих результатах;
- Положение о Совете по профилактике правонарушений;
- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение о формировании основной образовательной программы среднего профессионального образования;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Правила внутреннего трудового распорядка

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП**

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- производство кондитерских изделий.
- производство макаронных изделий.
- организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по профессии «Кондитер».

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования (заочная форма обучения)	Техник-технолог	3 года 10 месяцев.*
на базе основного общего образования (очная форма обучения)		3 года 10 месяцев

\*Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего общего образования не более чем на один год.

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	123
Самостоятельная работа	
Учебная практика	5



Производственная практика (по профилю специальности)	20
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>Итого:</b>	199

#### **1.3.4. Особенности ОПОП**

Подготовка специалистов по основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, в сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ОПОП по специальности (вариативная часть).

Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и технологии. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, оперативный, рубежный и итоговый. Конкретные формы и

процедуры контроля успеваемости по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом учебного заведения. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий, таких как выполнение курсовых работ по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств. Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как коммуникабельность, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы студенческого творчества и др.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребованы в г. Саратов, Саратовской области, в соседних областях, в следующих организациях:

ОАО «Саратовский хлебокомбинат имени Стружкина»  
ООО «Игма –П»

ОАО «Знак хлеба»  
ИП Ширяева Т.И. кафе «Тополек»  
ООО «Престиж»  
ООО «Фишер»  
Ресторан «Бавария»  
ООО «Орион»  
ООО Торговый дом «Лиан-Лев»  
Новоузенский район ООО «Колос»  
г. Саратов ИП Турбина И.А.  
г. Саратов ЗАО кондитерская фабрика «Покровск»  
г. Саратов ИП Жумагалиев С.Н.  
г. Саратов ИП Киракосян М.М.  
г. Саратов ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов»  
г. Энгельс ИП «Горшков В.А.»  
г. Энгельс ЗАО «Кондитерская фабрика «Покровск»  
Пензенская обл. ИП «Канцеров Ю.В.»

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО по следующим направлениям подготовки/специальностям: 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» в ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им.Вавилова»

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
- студенты, обучающиеся по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

## 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырьё, 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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приёмке, хранению и подготовке сырья к переработке.
- Производству хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производству кондитерских изделий.
- Производству макаронных изделий.
- Организации работы структурного подразделения.
- Выполнению работ по профессии «Кондитер»

## 2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должны решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

### **Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.**

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку 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.

### **Производство хлеба и хлебобулочных изделий.**

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

### **Производство кондитерских изделий.**

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

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

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

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

#### **Производство макаронных 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.

#### **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утверждённую учётно-отчётную информацию.

**Выполнение работ по профессии «Кондитер» – код 12901 с присвоением четвертого разряда.»**

### **3. Требования к результатам освоения ОПОП**

#### **3.1. Общие компетенции**

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 (подчинённых), 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

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

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
<b>Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.2.	Разрабатывать проекты образования новых и упорядочения существующих земельных и землепользований
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства

		хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.5.В	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
	ПК 2.6.В	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
<b>Производство кондитерских изделий</b>	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
<b>Производство макаронных изделий</b>	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
<b>Организация работы структурного подразделения</b>	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

	ПК 5.5.	Вести утверждённую учётно-отчётную информацию
<b>Выполнение работ по профессии «Кондитер» – код 12901 с присвоением четвертого разряда.</b>		

### 3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации.



		Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации
ОК 6.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы формирования коллектива, производственную этику.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знать методы планирования и организации работы подразделения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, и квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь своевременно перестроиться при смене технологий. Знать основы профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья	Иметь практический опыт: – приемки сырья; - расчета и подбора оборудования для приема, хранения и подготовки сырья к переработке; - эксплуатации основного оборудования; <b>Уметь:</b> – эксплуатировать основные виды оборудования; – оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; – подготавливать сырье к дальнейшей переработке; – подбирать сырье для правильной замены;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>- подбирать оборудование для доставки, разгрузки, хранения сырья и подготовки его к производству, используя справочную и нормативно-конструкторскую документацию.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, химический состав и свойства сырья;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>- правила приемки, хранение и отпуска сырья;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- правила подготовки сырья к производству;</li> <li>- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству;</li> <li>- производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>- основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступившего сырья;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использовать результаты</li> </ul>

		<p>контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные органолептические и физико-химические показатели качества;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения процесса хранения сырья;</li> <li>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определять потери сырья при хранении;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения и отпуски сырья;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Иметь практический опыт:</li> <li>- подготовки сырья к дальнейшей переработке;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирать сырье для правильной замены;</li> <li>- рассчитывать необходимое количество заменителя;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p><b>Знать</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила отпуска сырья;</li> <li>-правила эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>-способы снижения потерь сырья при хранения и подготовки к производству;</li> <li>-производственное значение замены одного сырья другим;</li> <li>-основные принципы и правила взаимозаменяемости;</li> <li>-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>иметь практический опыт</b> контроля качества сырья и готовой продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования стандартов к</li> </ul>

		<p>качеству сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний</li> </ul>
ПК 2.2.	<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p><b>иметь практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения процесса изготовления полуфабрикатов хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы органолептических и физико-</li> </ul>

		<p>химических испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.</li> </ul>
ПК 2.3.	<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры;</li> <li>- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной</li> </ul>

		<p>безопасности, промышленной санитарии.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- понятие «унифицированной рецептуры»;</li> <li>- назначение, сущность и режимы операции разделки;</li> <li>- сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;</li> <li>- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</li> <li>- виды технологических потерь и затрат на производстве;</li> <li>- нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения.</li> <li>- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</li> <li>- понятие «выход хлеба»;</li> <li>- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования;</li> <li>- правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.</li> </ul>
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования	<p>иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий уметь:</li> <li>-эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного</li> </ul>

		оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
ПК 2.5.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	<p>иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;</li> <li>-определять расход новых современных видов сырья;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям;</li> <li>-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;</li> <li>-основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов</li> </ul>
ПК 2.6.	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	<p>иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</li> <li>-эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования, используемого для приготовления хлеба и</li> </ul>



		<p>хлебобулочных изделий длительного срока хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>
ПК 3.1.	<p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производительность печей;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных</li> </ul>

		<p>линий для производства кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять расход сырья;</li> <li>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп полуфабрикатов и изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p><b>Вариативная часть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.</li> <li>- эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий</li> </ul>
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</li> <li>-рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства</li> </ul>
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ведения процесса изготовления мучных кондитерских изделий по современным</li> </ul>

		<p>инновационным технологиям.</p> <p>Уметь:</p> <p>рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>-выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>-рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий</p> <p>-рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.</p>
ПК 3.4.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий:</p> <p>- эксплуатации и обслуживания высокотехнологичного оборудования для производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.</p> <p>Уметь:</p> <p>-рассчитывать производительность печей;</p> <p>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>- определять расход сырья;</p> <p>- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп полуфабрикатов и изделий;</p> <p>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных</p>

		<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила и нормы охрана труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> <li>- эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий</li> </ul>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</p> <p>по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;</p>
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замесов с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>- подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> </ul>
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать и подбирать</li> </ul>

		<p>оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий</li> </ul>
ПК 4.4.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Иметь практический опыт -планирование основных показателей производства
ПК 5.1.	Планировать выполнение работ исполнителями	Иметь практический опыт: -планирования работы структурного подразделения
ПК 5.2.	Организовывать работу трудового коллектива	Иметь практический опыт: -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации Уметь: организовывать работу коллектива исполнителей Знать: основные приемы организации работы исполнителей
ПК 5.3.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Иметь практический опыт: принятия управленческих решений Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации Знать: методику расчета выхода продукции, структуру издержек производства и пути снижения затрат, методику расчета экономических показателей
ПК 5.4	Вести утверждённую учётно-отчётную информацию	Иметь практический опыт: оформления учётно-отчетной документации Уметь: вести таблиць учета рабочего времени работников, оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией

		Знать: порядок оформления табеля рабочего времени, методику расчета заработной платы, формы документов и порядок их заполнения
--	--	---

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП**

### **4.1. Базисный учебный план**

В базисном учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения .

### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП специальности 260102.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в.

### **4.3. Учебный план**

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность итоговой государственной аттестации;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный (базовые и профильные дисциплины)
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) состоит из инвариантной части – объемом 3186 час. (2106 час.- общеобразовательная подготовка) и вариативной части – объемом 1350 час.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ. – 161 час., ОП. – 175 часов, ПМ. – 1014 часа на основе акта согласования с работодателем.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

а)ОГСЭ - 161 час: Русский язык и культура речи - 83 часа, Основы социологии - 78 часов;

б) ОП – 175 часов: Инженерная графика – 30 часов, Техническая механика – 40 часов, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 часов, Автоматизация технологических процессов – 20 часов. Оборудование

для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 часов; в) ПМ – 1014 часов: ПМ. 01 (300 часов) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья– 300 часов. ПМ.02 (215 часов) Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 часов. ПМ.03.01 (365 часов) Производство кондитерских изделий МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий - 100 часов, МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий – 100 часов, МДК. 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 65 часов. ПМ.04 (100 часов) Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий – 100 часов, ПМ.05 (32 часа) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 32 часа.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО углубленной подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривается выполнение курсовых работ (проектов) по:

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.



После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

В рамках реализации ПМ.06 студенты осваивают профессию рабочего «Кондитер».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

#### 4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с:

✓ разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

✓ требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа .

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 7
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	
	Базовые учебные дисциплины	
ОДБ.01	Русский язык	Приложение 7.1
ОДБ.02	Литература	Приложение 7.2
ОДБ.03	Иностранный язык	Приложение 7.3
ОДБ.04	История	Приложение 7.4
ОДБ.05	Обществознание	Приложение 7.5
ОДБ.06	Химия	Приложение 7.6
ОДБ.07	Биология	Приложение 7.7
ОДБ.08	Физическая культура	Приложение 7.8
ОДБ.09	ОБЖ	Приложение 7.9
	Профильные учебные	

	дисциплины	
ОДП.10	Математика	Приложение 7.10
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Приложение 7.11
ОДП.12	Физика	Приложение 7.12
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 7.13
ОГСЭ.02	История	Приложение 7.14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 7.15
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 7.16
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи	Приложение 7.17
ОГСЭ.06В	Основы социологии	Приложение 7.18
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Математика	Приложение 7.19
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 7.20
ЕН.03	Химия	Приложение 7.21
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Инженерная графика	Приложение 7.22
ОП.02	Техническая механика	Приложение 7.23
ОП.03	Электротехника и электронная техника	Приложение 7.24
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 7.25
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Приложение 7.27

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 7.28
ОП.07	Метрология и стандартизация	Приложение 7.29
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 7.30
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 7.31
ОП.10	Охрана труда	Приложение 7.32
ОП.11В	Оборудования для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Приложение 7.33
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 7.34

#### **4.5. Рабочие программы профессиональных модулей**

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствии с:

✓ разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

✓ требованиями работодателей;

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы к использованию в учебном процессе методическим советом колледжа, утверждены директором колледжа, согласованы с работодателями.

#### **Рабочие программы профессиональных модулей**

<b>Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Приложение 8</b>
--	--	---------------------

1	2	3
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Приложение 8.1
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделия	Приложение 8.2
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	Приложение 8.3
ПМ.04	Производство макаронных изделий	Приложение 8.4
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Приложение 8.5
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Приложение 8.6

#### **4.7. Программа производственной практики**

Программа производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля. Документооборот по проведению производственной практики разработан в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

### **5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

#### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

В процессе подготовки специалистов по основной профессиональной образовательной программе, с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля:

- текущий контроль результатов образовательной деятельности;
- промежуточная аттестация студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике).

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих

(междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за действиями обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения студентами основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель.

В середине каждого семестра проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости студентов с целью обсуждения их на заседании Педагогического совета и принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). Наличие экзаменационных ведомостей обязательно. В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии выносятся на обсуждение Координационного совета по реализации основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ определяются университетом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна

соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора университета.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

### **5.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит в согласно Порядку проведения итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

## **6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП по специальности подготовки 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (100%). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога» и «Школе молодого куратора», занятия на курсах использования информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% педагогических работников колледжа прошли курсы повышения квалификации.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности подготовки 260103.51, который включает в себя:

- образовательный стандарт по специальности;
- перечень программ ОПОП;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы учебной, производственной и преддипломной практик;
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового



контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):
  - выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста (по дисциплине) или локальный акт, её заменяющий;
  - план формирования общих компетенций,
  - план формирования профессиональных компетенций,
  - план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
  - планы учебных занятий,
  - инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ.
- основные учебники и учебные пособия.
- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:
  - краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
  - методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
  - методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
  - методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
  - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).
- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
  - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
  - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;
  - темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой, автоматизированным рабочим местом «Технолог-хлебопек» АСС «Хлебопек», АРМ «Мастер-технолог», АРМ «Мастер-кондитер».

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по всем специальностям подготовки в объеме 72111 экземпляров и 34 наименования специализированных периодических изданий. Фонд располагает электронными ресурсами: созданы медиатека, видеотека, **электронная библиотека**, которая насчитывает 22 542 единицы полнотекстовой

информации. Центр располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов, возможность определения точки доступа к источнику информации (интерактивные обучающие программы, автоматизированные рабочие места), включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).  
Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к электронно-библиотечным системам «IPR-books» и «ZNANIUM.COM» с обеспечением удаленного доступа. ЭБС СГАУ предоставляет удаленный доступ к своим электронным базам данных с использованием логина и пароля. Также возможен полный доступ с регистрацией к ЭБС издательства «Лань».

**Обеспеченность фонда основной учебной литературы (учебного фонда)  
Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»**

№п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
1.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная профессиональная образовательная программа, специальность <b>260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</b>	468	7463	78,7	66,5%
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	144	3460	36,4	73,2%
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	128	2020	21,3	62,8%
	профессиональный цикл	196	1983	21	63,5%

**Таблица 2**

**Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой**

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество одностомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	1	по лицензионному нормативу, по ФГОС СПО - по 1 наименованию
2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	14	по лицензионному нормативу по 1 комплекту
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	7	по ФГОС СПО по 3 наименования по каждой специальности
4.	Справочно-библиографические издания:	153	по ФГОС СПО 1-2 экземпляра
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	80	
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	2	
5.	Научная литература	18	18

Таблица 3

Раздел 3. Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации заявленных к лицензированию образовательных программ

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации заявленных к лицензированию образовательных программ

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	<p>1. IPRbooks – ЭБС по всем отраслям знаний, полностью соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования и законодательству об авторском праве. Более 12000 изданий по 28 группам специальностей от 250 издательств России. Целевая аудитория: студенты, преподаватели, научные работники, практикующие специалисты. Сайт: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a></p> <p>2. ZNANIUM.COM – ЭБС электронных версий книг и журналов, сгруппированных по тематическим и целевым признакам. Долгосрочные договоры по авторским правам на предлагаемые издания. Более 12500 изданий по гуманитарным, естественнонаучным, прикладным наукам и литература для средней школы. Фонды формируются с учетом образовательных стандартов: учебники, учеб.пособия, монографии, авторефераты, энциклопедии, словари, справочники, законодательно-нормативные документы, специализированные периодические издания, выпускаемые издательствами вузов. Опции: удобная навигация, виртуальная книжная полка, закладки, постраничное копирование. Целевая аудитория: студенты и преподаватели ВПО И СПО Сайт: <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a></p> <p>3. ЭБС СГАУ - Сайт: <a href="http://library.sgau.ru">http://library.sgau.ru</a></p> <p>4. ЭБС издательства «Лань» - Сайт: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
2.	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	<p>1. Правообладатель ЭБС IPRbooks – ООО «Ай Пи Эр Медиа» /Саратов/.</p> <p>2. Правообладатель ЭБС ZNANIUM.COM – ООО «Научно-издательский центр ИНФРА – М» /Москва/.</p> <p>Договоры с правообладателями заключены СГАУ им. Н.И.Вавилова</p>

3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС IPRbooks – 50 пользователей от колледжа.</li> <li>2. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС ZNANIUM.COM – 150 пользователей от колледжа.</li> <li>3. Информация о кодах доступа к каждой ЭБС доведена до каждого студента и преподавателя колледжа. Следовательно, все участники образовательного процесса имеют возможность пользоваться с любого компьютера (как учебного, так и домашнего) всеми БД представленных ЭБС.</li> </ol>

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП СПО 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ОПОП колледж располагает 9 учебными кабинетами, 6 лабораториями.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:  
социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
инженерной графики;  
технической механики;  
курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации,  
экологических основ природопользования;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии
- технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
- информационных технологий, электротехники и электронной техники; метрологии, стандартизации и подтверждения качества; микробиологии, санитарии и гигиены, технологии и организации производства, автоматизация технологических процессов.

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.



Таблица 1

Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских	Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета (аудитории)
<p>Автоматизация технологических процессов</p> <p>Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов</p>	<p>Samsung LE46A LCD – 1шт</p> <p>Белизнамер муки РЗТБМС – 1</p> <p>Весы NP-1000S – 1</p> <p>Весы ВСЛ-200/0,1А – 1</p> <p>Весы электронные HL200 – 1</p> <p>Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1</p> <p>Измеритель ИДК-3М – 1</p> <p>Машина кухонная универсальная УКМ – 1</p> <p>Машина тестораскаточная – 1</p> <p>Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1</p> <p>Миксер планетарный – 1</p> <p>Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 2</p> <p>Печь конвекционная с пароувлажнением – 1</p> <p>Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1</p> <p>Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1</p> <p>Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1</p> <p>Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2</p> <p>Сплит-система Midea MSE-24HR – 1</p> <p>Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1</p> <p>Холодильник</p>	<p>11</p>

		<p>Саратов 263 – 1</p> <p>Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный С-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1</p> <p>Ареометр для молока АМ – 1</p> <p>Ареометр для молока АМТ – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1</p> <p>Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2</p> <p>Баня электрическая для жиромеров – 1</p> <p>Динамометр 10Н лаб – 1</p> <p>Набор гирь Г-4111 – 1</p> <p>Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1</p> <p>Прибор ОЧМ – 1</p> <p>Секундомер механический СОС – 1</p> <p>Секундомер СОС ПР-2Б – 4</p> <p>Тепловентилятор Aeronic - 1</p>	
--	--	--	--

Информатика и ИКТ	Лаборатория информационных технологий, инженерно-технических и программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности	Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер АТТО Pentium E2140 – 1 Копир Ricoh Aficio SP W2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMART Board 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	12
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Samsung LE46A LCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска Hitachi StarBoard FX-77 – 1шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Ноутбук RB Explorer D790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQ MP 620c – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-Lite Project-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORO MPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	13

Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных средств в профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации	<p>Видеоплеер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1 шт</p> <p>Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 1 шт</p> <p>Интерактивный комплект eBeam System3-Bluetooth Complete – 3 шт</p> <p>Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 3 шт</p> <p>Компьютер RAMEC GALE – 1 шт</p> <p>Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1 шт</p> <p>Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MPV/S – 2 шт</p> <p>Моноблок CER Aspire Z5761 – 1 шт</p> <p>Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1 шт</p> <p>Ноутбук Acer Extensa – 2 шт</p> <p>Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1 шт</p> <p>Плеер DVD Samsung – 3 шт</p> <p>Принтер пишущий DVD+MP4 – 1 шт</p> <p>Портативный компьютер HP hpcrg 6720s – 9 шт</p> <p>Принтер Canon LBP-3000 – 4 шт</p> <p>Принтер XEROX Phaser 3117 – 2 шт</p> <p>Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1 шт</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1 шт</p> <p>Система организации беспроводной сети Apple Time Capsule – 1 шт</p> <p>Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 шт</p> <p>Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 шт</p> <p>Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1 шт</p> <p>Ц/ф фоторамка 15" ЖК – 2 шт</p> <p>Цифровой SVA 60 – 1 шт</p> <p>Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1 шт</p> <p>Монитор LCD 22" Asus MW221U – 1 шт</p>	14
---	---	---	----

<p>Основы безопасности жизнедеятельности, охрана труда Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p>	<p>ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1</p>	<p>16</p>
<p>Курсовое проектирование и подготовка к итоговой аттестации</p>	<p>Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации</p>	<p>Копир Canon FC-226 – 1 Мультимедийный комплект – 1 Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1 Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1 Системный блок АТТО 5242 P-IV – 1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1 Телефакс Panasonic KX-ER – 1 Монитор LCD 19" Samsung 940N – 1</p>	<p>186</p>
<p>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</p>	<p>Лаборатория технологии и организации производства</p>	<p>Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор BenQ MP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 1</p>	

	Лаборатория химии и биохимии, экологических основ природопользования	<p>Вытяжной шкаф – 1</p> <p>Интерактивная доска SMART Board 660 - 1</p> <p>Йономер И-500 – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 3 – 1</p> <p>Мультимедийный проектор ViewSonic – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1</p> <p>Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1</p> <p>Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1</p> <p>Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 - 1</p>	
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет дисциплин права, правового обеспечения профессиональной деятельности	<p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1</p>	41
Основы философии История Социальная психология	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	<p>Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>Проектор Infocys X15 – 1</p> <p>Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1</p> <p>DVD плеер ВВК DV626SI – 1</p> <p>Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1</p>	42

Метрология и стандартизация	Кабинет менеджмента, метрологии, стандартизации и сертификации	<p>Samsung LE46A LCD – 1 шт</p> <p>Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>Проектор Optoma EX774N – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1</p>	44
Литература, русский язык, русский язык и культуры речи	Кабинет литературы, русского языка, русского языка и культуры речи	<p>Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Плеер DVD Samsung – 1</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1</p> <p>Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1</p>	51

<p>Физика, Инженерная графика, техническая механика, процессы и аппараты</p>	<p>Кабинет физики, инженерной графики, технической механики, процессов и аппаратов</p>	<p>Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1</p> <p>Законы постоянного и переменного тока – 1</p> <p>Магнитное поле – 1</p> <p>Математический маятник – 1</p> <p>Определение фокусного расстояния линзы – 1</p> <p>Основы измерений и обработки результатов – 1</p> <p>Емкость конденсатора – 1</p> <p>Электроизмерительные приборы – 1</p> <p>Электромагнитные волны – 1</p>	54
<p>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>учебная практика</p> <p>Производство кондитерских изделий</p> <p>учебная практика</p> <p>Производство макаронных изделий</p> <p>учебная практика</p>	<p>Лаборатория приготовления пищи</p>	<p>Кипятильник наливной АН-18 – 1</p> <p>Холодильник «Саратов» - 1</p> <p>Электроводонагреватель Ariston TI-TRONIC 50 V – 1</p> <p>Микроволновая печь Samsung – 1</p> <p>Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1</p>	01



Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, мясного и животного сырья и продукции	<p>Весы ВА-1М (НПВ-1кг) – 9          Весы лаб НЛ-100 (НПВ-100г) – 1          Микроскоп – 1          Микроскоп бинокулярный «БИОМЕД-3» - 1          Микроскоп МИКМЕД-1 – 1          Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1          Рефрактометр ИРФ 434 – 1          Санитарно-пищевая-миниэкспресс-лаборатория «СПЭП» - 9          Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1          Стерилизатор паровой ГК-10-1 – 1          Сушильный шкаф ШСУ – 2          Термостат суховоздушный ТСС-1/20 СПУ – 1          Центрифуга ОПН-3 – 1          Баня БКЛ – 5          Баня комбин.лаб.БКЛ – 1          Весы технич. аптек. ВА-4М 1 кг – 2          Набор гирь Г-4111 – 1          Осветитель ОИ-32М - 1</p>	02
---	---	--	----

<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUX EFC – 1</p> <p>Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1</p> <p>Весы электронные OHAUS CS - 1</p> <p>Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1</p> <p>Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1</p> <p>Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MFP/N – 1</p> <p>Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1</p> <p>Облучатель-рециркулятор воздуха -1</p> <p>Пароварка TEFAL VS4001 – 1</p> <p>Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1</p> <p>Плеер DVD Samsung – 1</p> <p>Принтер CANON B/C – 1</p> <p>Принтер цветной А4 OKI C5850 – 1</p> <p>Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1</p> <p>Программно-автоматизированный комплекс – 1</p> <p>СВЧ печь LG MC7646UQ – 1</p> <p>Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1</p>	03
		<p>ОПОП-120701-51-ОСк 2013          Оканер документный Canon DR-2580C – 1</p>	
		<p>Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1</p>	

Таблица 2

<b>Перечень кабинетов, лабораторий по ФГОС СПО по специальности</b>	<b>Фактическое наличие кабинетов, лабораторий в ОУ по специальности</b>
иностранного языка;	иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;	информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;	экологических основ природопользования;
инженерной графики;	инженерной графики;
технической механики;	технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;	технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства макарон;	технологии производства макарон;
технологического оборудования макаронного производства;	технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:	Лаборатории:

химии;	химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;	микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;	электротехники и электронной техники;
автоматизации производственных процессов;	автоматизации производственных процессов;
метрологии, стандартизации и подтверждения качества.	метрологии, стандартизации и подтверждения качества.
Учебная пекарня	Учебная пекарня
Спортивный комплекс:	Спортивный комплекс:
спортивный зал;	спортивный зал;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>Залы:</b> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	<b>Залы:</b> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал.	актовый зал.

#### **6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Кондитер»**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства.

Лабораторий: учебной пекарни.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: персональные компьютеры, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт,

мультимедийный комплекс для группового пользования, интерактивная доска, принтеры.

Средства обучения: таблицы, чертежи по темам, тематические карты, макеты, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты.

Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии Кондитер» является обязательным элементом ОПОП и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В состав модуля входят теоретические элементы (МДК), а также учебная и производственная (по профилю специальности) практика. Часы на практику выделяются из общего фиксированного объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут ту или иную теоретическую часть модуля или практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

В состав комиссии квалификационного экзамена входят:

- Председатель ГАК;
- Заместитель председателя;
- Члены ГАК;
- Ответственный секретарь.

## **6.5. Базы практики**

Основными базами практики студентов являются:

ОАО «Саратовский хлебокомбинат имени Стружкина»

ОАО «Знак хлеба»

Новоузенский район ООО «Колос»

г. Саратов ИП Турбина И.А.

г. Саратов ЗАО кондитерская фабрика «Покровск»

г. Саратов ИП Жумагалиев С.Н.

г. Саратов ИП Киракосян М.М.

г. Саратов ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов»

г. Энгельс ИП «Горшков В.А.»

г. Энгельс ЗАО «Кондитерская фабрика «Покровск»

Пензенская обл. ИП «Канцеров Ю.В.»,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**

### **7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной

работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

## **7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 260103.51 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для государственной (итоговой) аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

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

## **8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия для всестороннего развития и социализации личности, максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, культурном, патриотическом и нравственном развитии, сохранения здоровья обучающихся, развития студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-

сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование студентов и их родителей)
- диагностика уровня воспитанности обучающихся (анкетирование студентов),
- диагностика формирования общих компетенций обучающихся (электронное тестирование),
- ранжирование учебных групп по результатам промежуточной аттестации и внеучебной деятельности,
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (2 раза в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

– информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;

– тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград",



«Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

- С целью адаптации первокурсников проводятся
- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
  - консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
  - психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
  - инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
  - анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
  - культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "Анти СПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.



### АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Чалов Денис Владимирович	Начальник производства
Губенко Елена Александровна	Начальник производственно-технологической лаборатории

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (приложение)

Эксперты:

\_\_\_\_\_ / Д.В. Чалов/  
(подпись) (Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_ / Е.А. Губенко/  
(подпись) (Ф.И.О.)



СОГЛАСОВАНО

Зам директора по производству  
ООО «Знак Хлеба»

\_\_\_\_\_ /В.И. Симбирцев /  
« 24 » \_\_\_\_\_ 201 3 г.

МП



### АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Знак Хлеба» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Симбирцев Виктор Иванович	Заместитель директора по производству
Каргина Гузалия Ханифовна	Начальник цеха основного производства

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (приложение)

Эксперты:

\_\_\_\_\_ /В.И. Симбирцев/  
(подпись) (Ф.И.О)

\_\_\_\_\_ /Г.Х. Каргина/  
(подпись) (Ф.И.О)

управления персоналом



**АКТ**  
**согласования**

Экспертная группа из числа специалистов ООО «ИГМА-П» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>
Мешков Игорь Николаевич	Главный директор
Спирина Елена Николаевна	Главный технолог

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (приложение)

Эксперты:

\_\_\_\_\_ /И.Н. Мешков /  
(подпись) (Ф.И.О)

\_\_\_\_\_ /Е.Н. Спирина /  
(подпись) (Ф.И.О)



СОГЛАСОВАНО

Директор Финансово-технологического  
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ  
им. Н.И. Вавилова»

/ Г.Н. Митрофанова/  
\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

МП:



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ЗАО «КОНСАР»

/ Д.А. Щербаков/  
\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.



АКТ

согласования

Экспертная группа из числа специалистов ЗАО «КОНСАР» г. Саратова, рассмотрела содержание **Профессионального модуля «Производство кондитерских изделий»** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» базовой подготовки, представленного Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова».

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Омелаева Е.В.	Директор департамента управления персоналом
Ульянина Н.Г.	Директор производственного департаментa
Подбельская Т.А.	Главный технолог
Бурова Е.А.	Руководитель отдела контроля качества

Настоящим актом удостоверяется согласование содержания ПМ 03 «Производство кондитерских изделий» основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260103.51 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (приложение)

Эксперты:

 (подпись)	/ Омелаева Е.В. / (Ф.И.О)
 (подпись)	/ Ульянина Н.Г. / (Ф.И.О)
 (подпись)	/ Подбельская Т.А. / (Ф.И.О)
 (подпись)	/ Бурова Е.А. / (Ф.И.О)