

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

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

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации  
от 22.04.2014 г. №373, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ  
1 августа 2014г. Регистрационный № 33402

Квалификация базовой подготовки  
**Техник-технолог**

Форма обучения  
**очная (заочная)**

Саратов 2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Разработчики:

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

Варламова Н.Е., зам. директора по учебной работе

Магнусова Е.А., начальник отдела качества

Кожевникова Т.Ю., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Лощинина Л.П., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена ученым советом университета 23 сентября 2014 года, протокол № 1 .

Утверждена Директором колледжа 29 августа 2014 года

Согласовано:

Акт согласования с ООО «Игма-П» от «29» августа 2014 года.

Акт согласования с ОАО «Знак Хлеба» от «29» августа 2014 года.

Акт согласования с ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» г.Саратов от «29» августа 2014 года.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

## **Общие положения**

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
  - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
  - 1.3.2. Срок получения СПО
  - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
  - 1.3.4. Особенности ППССЗ
  - 1.3.5. Требования к абитуриентам
  - 1.3.6. Востребованность выпускников
  - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
  - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

## **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 ППССЗ**

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

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

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Рабочий учебный план
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программа производственной практики

## **Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

- 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 ППССЗ**

- 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 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда»
- 6.5. Базы практики

**Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**

- 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. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем 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 от «22» апреля 2014 года № 373.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа с использованием ресурсов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», необходимых для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 373);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена и хранения в архивах информации об этих результатах;
- Положение о Совете по профилактике правонарушений;
- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- Порядок формирования программы подготовки специалистов среднего звена;
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Правила внутреннего трудового распорядка.

## **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.03 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 12901 Кондитер.

ППССЗ 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.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

### **1.3.2. Срок получения СПО**

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование (очная форма)	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование (заочная форма)		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

### **1.3.3. Трудоемкость ППССЗ**

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	120
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>Итого:</b>	<b>199</b>

### **1.3.4. Особенности ППССЗ**

При разработке ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объём времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии рабочего колледж определил следующую профессию: 12901 Кондитер.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

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. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

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

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

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

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.03 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 «Лиа-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.» и др.

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

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, подготовлен:

- к освоению ООП ВПО, в том числе по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (академический и прикладной бакалавриат).

### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

## **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 коллектизы.

### **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 рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий решают 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 рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.**

ПК 6.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 6.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 6.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 6.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 6.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжириенные торты и пирожные.

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

### **3.1. Общие компетенции**

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

Код	Наименование результата обучения
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.

OK 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
OK 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
OK 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
OK 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
OK 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **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 землевладений 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 рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.</b>	ПК 6.1.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять печенье, пряники, ковриjки.
	ПК 6.3	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 6.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Результат освоения</b>
<b>Общие компетенции</b>		
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста.</p> <p>Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.</p>
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий.</p> <p>Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.</p>
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению.</p> <p>Знать законодательную базу.</p>
OK 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Уметь осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Знать различные способы решения профессиональных задач</p>
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Уметь использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации.</p> <p>Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации</p>
OK 6.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Уметь работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Знать основы формирования коллектива, производственную этику.</p>
OK 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<p>Уметь использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения</p> <p>Знать методы планирования и организации работы подразделения</p>
OK 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	<p>Уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития.</p> <p>Знать пути повышения самообразования, и</p>

	планировать повышение квалификации.	квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь своевременно перестроиться при смене технологий. Знать основы профессиональной деятельности.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемки сырья;</li> <li>- расчета и подбора оборудования для приема, хранения и подготовки сырья к переработке;</li> <li>- эксплуатации основного оборудования;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <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> <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	Иметь практический опыт:
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества поступившего</li> </ul>

		<p>сырья;</p> <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 контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <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 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 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</li> </ul>

		<p>переработке;</p> <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>Знать</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 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 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<p><b>иметь практический опыт</b></p> <p>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 качеству сырья и готовой продукции;</li> <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.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<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> <p>-расчитывать производственные рецептуры;</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>- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых</li> </ul>

		<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <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.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	<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 видов 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> <p>-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий уметь:</p> <p>-эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;</p> <p>знать:</p> <p>-правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
ПК 2.5.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	<p>иметь практический опыт</p> <p>-ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;</p> <p>уметь:</p> <p>-рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;</p> <p>-определять расход новых современных видов сырья;</p> <p>знать:</p> <p>-характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым</p>

		<p>технологиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 хлебобулочных изделий длительного срока хранения;</li> <li>- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <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</li> </ul>

		<p>печей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</li> <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 охраны 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 инновационным технологиям.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.</li> </ul>

ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> <li>- эксплуатации и обслуживания высокотехнологичного оборудования для производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчитывать 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 линий для производства кондитерских изделий;</li> <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 охраны 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;</li> </ul>
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <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</li> </ul>

		<p>влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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: 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 оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для макаронных изделий;</li> <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	<p>Иметь практический опыт</p> <p>-планирование основных показателей производства</p>
ПК 5.1.	Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-планирования работы структурного подразделения</p>
ПК 5.2.	Организовывать работу трудового коллектива	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации</p> <p>Уметь: организовывать работу коллектива исполнителей</p> <p>Знать:</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей</p>
ПК 5.3.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>принятия управленческих решений</p> <p>Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Знать:</p> <p>методику расчета выхода продукции, структуру издержек производства и пути снижения затрат, методику расчета экономических показателей</p>
ПК 5.4	Вести утверждённую учётно-отчётную информацию	<p>Иметь практический опыт: оформления учетно-отчетной документации</p> <p>Уметь:</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников,</p> <p>оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией</p> <p>Знать:</p> <p>порядок оформления табеля рабочего времени,</p> <p>методику расчета заработной платы, формы документов и порядок их заполнения</p>

ПК 6.1.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<p>Иметь практический опыт: приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Уметь: проверять органолептическим способом качество основных мучных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p>Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила упаковывания, транспортировки и хранения мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.</li> </ul>
ПК 6.2	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<p>Иметь практический опыт: приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижкам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p>Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пряников, печенья и коврижек;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения</li> </ul>

		<p>технологических операций для приготовления печенья, пряников, коврижек;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила упаковывания, транспортировки и хранения;</li> <li>- изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.</li> </ul>
ПК 6.3	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<p>Иметь практический опыт: приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- изменения качества полуфабрикатов при хранении. Условия хранения. Сроки годности.</li> </ul>
ПК 6.4	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<p>Иметь практический опыт: приготовления и оформления классических торты и пирожных.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления торты и пирожных;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления торты и пирожных;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству торты и пирожных;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления торты и пирожных;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила транспортировки и хранения;</li> <li>- изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.</li> </ul>
ПК 6.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<p>Иметь практический опыт: приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких тортов и пирожных;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила транспортировки и хранения;</li> <li>- изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.</li> </ul>

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

### **4.1. Учебный план**

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, где начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, перечень цикловых методических комиссий.

### **4.2. Рабочий учебный план**

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

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- 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 проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов:

- 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 обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой 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 работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися 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.

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

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.

В рамках реализации ПМ.06 студенты осваивают профессию рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены колледжем в соответствующем локальном акте.

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

Самостоятельная работа обучающихся организована 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.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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

### **4.3. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

#### **Рабочие программы дисциплин**

<b>Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплин</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ

<b>Профильные учебные дисциплины</b>	
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06В	Основы социологии
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11В	Оборудования для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

#### **4.4. Рабочие программы профессиональных модулей**

Рабочие программы профессиональных модулей обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

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

<b>Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

### **4.5. Программа производственной практики**

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Порядок проведения и документооборот разработаны в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). 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 обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний и умений, практического опыта, общих и профессиональных

компетенций выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются 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 ППССЗ.

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 программам подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 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 в колледже ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию 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% преподавателей колледжа прошли курсы повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

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

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, который включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №384);
- перечень рабочих программ ППССЗ;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы производственной практики (преддипломной);
- 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 ППССЗ 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 (список основной и дополнительной литературы из библиотечного фонда СГАУ и ФТК за последние 5 лет);
- 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.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, российскими журналами.

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по всем специальностям подготовки в объеме 72111 экземпляров и 34 наименования специализированных периодических изданий.

Информационно-библиотечный центр располагает электронными ресурсами: медиатека, видеотека, электронная библиотека, которая насчитывает 22 542 единицы полнотекстовой информации. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-библиотечный центр располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». 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).

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, автоматизированными рабочими местами «Технолог-хлебопек» АСС «Хлебопек», АРМ «Мастер-технолог», АРМ «Мастер-кондитер».

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».

**Сведения**  
**о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения**  
**образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена**  
**специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Н п/п	Уровень, ступень 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, ППССЗ, специальность 19.02.03 <b>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 однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, ППССЗ, специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий		
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

**Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации ППССЗ****специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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>
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Договоры с правообладателями заключены СГАУ им. Н.И.Вавилова

4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	
5.	<p>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.</p>	<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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.03 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 ППССЗ колледж располагает учебными кабинетами и лабораториями.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранных языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

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

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Таблица 1

Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий	Оборудование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета (аудитории)
Автоматизация технологических процессов Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов	Samsung LE46A LCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный ATT MSS – 1 Измеритель ИДК-ЗМ – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений – 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный С-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный	11

		<p>СЭШМ-ЗМ 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	<p>Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11</p> <p>Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1</p> <p>Компьютер ATTO 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</p>	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>Видеоплейер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1шт</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 – 11шт</p> <p>Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт</p> <p>Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MEPV/S – 2шт</p> <p>Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт</p> <p>Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1шт</p> <p>Ноутбук Acer Extensa – 2шт</p> <p>Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт</p> <p>Плеер DVD Samsung – 3шт</p> <p>Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт</p> <p>Портативный компьютер HP hpcpg 6720s – 9шт</p> <p>Принтер Canon LBP-3000 – 4шт</p> <p>Принтер XEROX Phaser 3117 – 2</p> <p>Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1</p> <p>Система организации беспроводной сети Apple Time Carsule – 1</p> <p>Сплит-система Midea MSE-24HR – 1</p> <p>Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1</p> <p>Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1</p> <p>Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2</p> <p>Штатив SVA 60 – 1</p> <p>Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1</p> <p>Монитор LCD 22"Asus MW221U – 1</p> <p>DVD плеер BBK DV626SI – 1</p> <p>DVD проигрыватель XORO MPEG4 – 4</p> <p>Источник бесперебойного питания PowerCom Imperial 1MP-825AP – 1</p> <p>Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 2</p> <p>Коммутатор D-Link DES-1024D – 1</p> <p>Модем внешний D-Link DU-526M – 3</p> <p>Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 3</p> <p>Сетевой удлинитель-фильтр Surge Protector 1,8м – 6</p> <p>Сканер Canon CanoScan – 1</p>	14
	ППССЗ-19.02.03-О-Н-2014		

Основы безопасности жизнедеятельности, охрана труда Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1	16
Курсовое проектирование и подготовка к итоговой аттестации	Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации	Копир Canon FC-226 – 1  Мультимедийный комплект – 1  Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1  Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1  Системный блок ATTO 5242 P-IV – 1  Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1  Телефакс Panasonic KX-ER – 1  Монитор LCD 19"Samsung 940N – 1	186
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Лаборатория технологии и организации производства	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 Xoro 2115 – 1	

	Лаборатория химии и биохимии, экологических основ природопользования	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1 Весы BCM-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 - 1	
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет дисциплин права, правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	41
Основы философии История Социальная психология	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Infocys X15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	42
Метрология и стандартизация	Кабинет менеджмента, метрологии, стандартизации и сертификации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	44

Литература, русский язык, русский язык и культуры речи	Кабинет литературы, русского языка, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1	51
Физика, Инженерная графика, техническая механика, процессы и аппараты	Кабинет физики, инженерной графики, технической механики, процессов и аппаратов	Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Электроемкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	54

Производство хлеба и хлебобулочных изделий учебная практика	Лаборатория приготовления пищи	Кипятильник наливной АН-18 – 1  Холодильник «Саратов» - 1  Электроводонагреватель Ariston TI-TRONIC 50 V – 1  Микроволновая печь Samsung – 1  Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1	01
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, мясного и животного сырья и продукции	Весы ВА-1М (НПВ-1кг) – 9 Весы лаб HL-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	02

<p>Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUX EFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUS CS - 1 Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1 Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFAL VS4001 – 1 Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Принтер CANON B/C – 1 Принтер цветной А4 OKI C5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LG MC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный Canon DR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSH PKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSH MSM6300 – 2 Блендер BOSH MSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSH TKA 1410N – 1 Миксер BOSH MFQ 1901 – 2 Миксер BOSH MFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOOD MG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOOD FS560 – 1 Сканер CanoScan LIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 2 Фритюрница BOSH TFB 9730 - 3 Фритюрница TEFAL FB1024 – 1 Чайник BRAUN WK-210 <del>Чайник KENWOOD SL-377 – 1</del> Эксикатор б/крана – 1</p>	<p>03</p>
	<p>ППССЗ-19.02.03-01</p>	<p>Bladk14 1</p>	

**6.4. Условия реализации профессионального модуля  
ПМ 06. Выполнение работ по профессии рабочего  
12901 Кондитер с присвоением 4 разряда**

Профессиональный модуль ПМ 06. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда является обязательным элементом ППССЗ и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства» и в лабораториях «Лаборатория приготовления пищи», «Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов».

Оборудование кабинета «Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»:

-посадочных мест - 30,

-рабочее место преподавателя,

-мойка, шкафы для хранения наглядных пособий,

-комплект инструкционно-технологических карт;

-технологическое оборудование: кухонная стенка, разделочный стол,

холодильный шкаф, плита электрическая, вытяжное устройство, микроволновая печь, хлебопечка, стулья, стулья барные, стойка барная, стол раздвижной стеклянный,

9414Х Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1

Аквадистиллятор ДЭ-4 Т3МОИ – 1

Весы электронные OHAUSCS - 1

Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1

Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1

Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MEP/N – 1

Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1

Облучатель-рециркулятор воздуха -1

Пароварка TEFALVS4001 – 1

Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1

Плеер DVD Samsung – 1

Принтер CANONB/C – 1

Принтер цветной A4OKIC5850 – 1

Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1

Программно-автоматизированный комплекс – 1

СВЧ печь LGMC7646UQ – 1

Системный блок CPUIntelCore 2 DuoE4700 – 1

Сканер документный CanonDR-2580C – 1  
 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1  
 Холодильник BOSH – 1  
 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1  
 Электроплитка одноконфорочная – 1  
 Блендер BOSHMSM6300 – 2  
 Блендер BOSHMSM6700 – 2  
 БлинницаTEFAL – 1  
 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1  
 Миксер BOSHMFQ 1901 – 2  
 Миксер BOSHMFQ 3020 – 2  
 Мясорубка KENWOODMG450 – 4  
 Набор для карвинга – 1  
 Пароварка KENWOODFS560 – 1  
 Сканер Cano Scan LIDE 25 - 1  
 Соковыжималка BOSH 1020 – 2  
 Тостер TEFAL – 2  
 Утюг TEFAL 2125 – 2  
 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3  
 Фритюрница TEFALFB1024 – 1  
 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1  
 Чайник KENWOODSL-377 – 1  
 Эксикатор б/крана – 1

Оборудование лаборатории: «Лаборатория приготовления пищи»

- посадочных мест - 30,
- рабочее место преподавателя,
- мойка, шкафы для хранения наглядных пособий,
- комплект инструкционно-технологических карт.

Кипятильник наливной АН-18 – 1

Холодильник «Саратов» - 1

Электроводонагреватель AristonTI-TRONIC 50 V – 1

Микроволновая печь Samsung – 1

Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1

Оборудование лаборатории: «Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов»

- посадочных мест -15;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место лаборанта;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Samsung LE46ALCD – 1шт  
 Белизномер муки РЗТБМС – 1  
 Весы NP-1000S – 1  
 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1  
 Весы электронные HL200 – 1  
 Водонагреватель накопительный ATT MSS – 1  
 Измеритель ИДК-3М – 1  
 Машина кухонная универсальная УКМ – 1  
 Машина тестораскаточная – 1  
 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1  
 Миксер планетарный – 1  
 Многофункциональный аппарат Canon Laser BaseME3200 Series – 1  
 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1  
 Персональный компьютер CPU – 2  
 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1  
 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1  
 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1  
 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1  
 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1  
 Системный блок Celeron D 315/2\*256 Mb/80.0 – 2  
 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1  
 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1  
 Холодильник Саратов 263 – 1  
 Центрифуга лаб. «Ока» - 1  
 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1  
 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1  
 Ареометр для молока АМ – 1  
 Ареометр для молока АМТ – 1  
 Ареометр для сахара ACT 1 0-8 – 1  
 Ареометр для сахара ACT 1 8-16 – 1  
 Ареометр для сахара ACT 1 16-24 – 1  
 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2  
 Баня электрическая для жиромеров – 1  
 Динамометр 10Н лаб – 1  
 Набор гирь Г-4111 – 1  
 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1  
 Прибор ОЧМ – 1  
 Секундомер механический СОС – 1  
 Секундомер СОС ПР-2Б – 4  
 Тепловентилятор Aeronic - \

**Технические средства обучения:** мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы в составе телевизоров и DVD-плееров, экранов и проекторов), принтеры, документкамеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, плоттеры с размером печатного листа до А0, электронные

книги, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки нетбуки; презентации по темам профессионального модуля; фильмы по профилю ПМ; АРМ «Технолог-Хлебопек», АРМ «Технолог-Кондитер», АРМ «Мастер разработки и расчета ТТК».

**Материально-техническая база социальных партнеров:** предприятия общественного питания: ресторан «Москва», гостиница «Словакия», кафе «Престиж», столовая при СГАУ им. Н.И.Вавилова.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- заготовочные цеха предприятия общественного питания;
- доготовочные цеха предприятия общественного питания;
- кондитерский цех;
- кулинарный цех.

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.

## **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 ППССЗ**

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций 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.
- 

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

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

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеклассная 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!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антиникотиновой, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняю 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.



СОГЛАСОВАНО  
Директор Финансово-технологического  
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский  
ГАУ им. Н.И. Вавилова»  
/Г.Н. Митрофанова/  
2014г.

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «ИГМА-П»  
/И.Н. Мешков /



26 02 2014г.

### АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Игма-П» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 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.

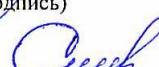
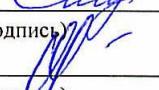
Мешков Игорь Николаевич  
Спирина Елена Николаевна  
Глухова Ольга Викторовна

#### Должность

Директор  
Главный технолог  
Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:

  
/И.Н. Мешков /  
(подпись)  
  
/Е.Н. Спирина /  
(подпись)  
  
/О.Н. Глухова /  
(подпись)





СОГЛАСОВАНО  
Директор Финансово-технологического  
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ  
им. Н.И. Вавилова»  
Г.Н. Митрофанова/  
«22» 08 2014 г.



СОГЛАСОВАНО  
Начальник производства  
ОАО «Саратовский хлебокомбинат  
им. Струйкина»  
Д.В. Чалов/  
«24» 08 2014 г.  
МП

### АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Знак Хлеба» г. Саратова, программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 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.**

Симбирцев Виктор Иванович  
Каргина Галия Ханифовна

#### **Должность**

Заместитель директора по производству  
Начальник цеха основного производства

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:



/В.И. Симбирцев/  
(Ф.И.О)

/Г.Х. Каргина/  
(Ф.И.О)



**СОГЛАСОВАНО**  
Директор Финансово-технологического  
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ  
им. Н.И. Вавилова»  
/ Г.Н. Митрофанова/  
« 24 » 08 / 2014 г.  
МП



**СОГЛАСОВАНО**  
Начальник производства  
«ОАО «Саратовский хлебокомбинат  
им. Струйкина»»  
/ Д.В. Чалов/  
« 24 » 08 / 2014 г.  
МП

### **АКТ согласования**

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Струйкина» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 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.**

Чалов Денис Владимирович  
Губенко Елена Александровна

#### **Должность**

Начальник производства  
Начальник производственно-технологической  
лаборатории

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:



/Д.В. Чалов/  
(Ф.И.О)

/Е.А. Губенко/  
(Ф.И.О)