

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»  
(ОГБПОУ «КТЭК»)

УТВЕРЖДАНА

Педагогическим советом

от 15.05.2020г. Протокол № 6

Директор ОГБПОУ «КТЭК»

В. В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 15.05.2020 г. № 155/п



**Программа подготовки специалистов среднего звена**

Направление подготовки

**19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

**Специальность**

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

Квалификация выпускника

**Техник-технолог**

Согласована

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Заведующая производством ИП Куликова О.В.

Ефимова Светлана Александровна



Кострома 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

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

Организация - разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Требования к абитуриенту	5
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>5</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности.	6
2.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	6
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>7</b>
3.1. Базисный учебный план	8
3.2. Календарный график учебного процесса и учебный план (приложение №1)	10
3.3. Программы учебных дисциплин (модулей)	10
3.3. Программы практик	10
<b>4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>11</b>
<b>5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>	<b>12</b>
5.1. Кадровое обеспечение	13
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	13
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	15
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>16</b>
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	16
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	26
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	26

## **1. Общие положения.**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** среднего профессионального образования (далее ППССЗ), реализуемая в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее КТЭК) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: календарный учебный график, учебный план, программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- - Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Костромской области;
- Устав колледжа.

### **1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.**

#### **1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Целью разработки ППССЗ по направлению является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:**

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе полного общего образования – 2 года 10 месяцев.

### **1.2.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

на базе основного общего образования – 7164 часа (199 н.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ и каникулы.

Теоретических занятий 123 недели и практики 29 недель. Итого: 5472 часа (152 н.) + 7 недель промежуточная аттестация, 6 недель – Государственная итоговая аттестация, 34 недели – каникулярное время. Итого: 7164 час. (199 недель)

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц, освоивших образовательные программы основного общего образования или освоивших образовательные программы среднего общего образования по среднему баллу аттестатов.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные и трудовые коллективы.

## **2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника**

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь;
- Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

## **2.3. Компетенции выпускника ППССЗ среднего профессионального образования, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.**

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

В результате освоения данной ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

### **1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

### **2. 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

### **3. 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.

### **4. 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.

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

ПК.5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК.5.2. Организовывать работу исполнителей.

ПК.5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК.5.5. Вести учетно-отчетную документацию.

### **6. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.**

### **7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.**

## **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: календарным учебным графиком; учебным планом специальности; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 3.1. Базисный учебный план

#### БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

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

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базисной подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курса работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	2 3/8Д3/5Э	<b>1404</b>	<b>1404</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык		78	78			1
ОУД.02	Литература		117	117			1
ОУД.03	Иностранный язык		117	117			1
ОУД.04	Математика		156	156			1
ОУД.05	История		117	117			1
ОУД.06	Физическая культура		117	117			1
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		70	70			1
ОУД.08	Информатика		100	100			1
ОУД.09	Физика		97	97			1
ОУД.10	Химия		108	108			1
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)		108	108			1
ОУД.12	Биология		72	72			1
ОУД.13	География		72	72			1
ОУД.14	Экология		36	36			1
ОУД.15	Астрономия		39	39			1
	<b>Обязательная часть учебных циклов ОПОП</b>		<b>3186</b>	<b>2124</b>	<b>1108</b>	<b>60</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>324</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			3
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		188	168	168		2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	164		2,3,4



<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>336</b>	<b>224</b>	<b>112</b>		
ЕН.01	Математика		84	56	14		2
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		75	50	38		3
ЕН.03.	Химия		177	118	60		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2202</b>	<b>1468</b>	<b>664</b>	<b>70</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>768</b>	<b>512</b>	<b>256</b>		
ОП.01	Инженерная графика		63	42	42		2
ОП.02	Техническая механика		72	48	18		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		63	42	30		2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		54	36	6		2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		48	32	22		3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	38		4
ОП.07	Метрология и стандартизация		63	42	16		4
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		69	46	16		3,4
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		114	76	38		3,4
ОП.10	Охрана труда		48	32	8		3
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1434</b>	<b>956</b>	<b>408</b>	<b>60</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>117</b>	<b>78</b>	<b>30</b>		2
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья		117	78	30		2
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>525</b>	<b>350</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	2
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		525	350	144	30	2
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>		<b>282</b>	<b>188</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		117	78	24		3

МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		165	110	66		3
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>48</b>		
МДК.04.01	Производство макаронных изделий		150	100	48		3,4
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>		<b>210</b>	<b>140</b>	<b>62</b>	<b>20</b>	3,4
МДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации.		210	140	62	20	4
<b>ПМ.06.</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>18</b>		2,3
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>1350</b>	<b>900</b>			
	<b>Всего по циклам</b>	<b>84</b> неделя	<b>4536</b>	<b>3024</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>25</b> недель		<b>900</b>			2,3,4
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>						
<b>ПДП.00.</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b> недели					4
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b> недель					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b> недель					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>34</b> недели					
<b>Всего</b>		<b>199</b> недель					

### 3.2. Календарный график учебного процесса и учебный план (приложение №1)

### 3.3. Программы учебных дисциплин (модулей).

Программы представлены в Приложении № 2-45

### 3.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, раздел программы подготовки специалистов среднего звена учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в

результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик представлены в Приложении № 46-55

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ППССЗ
1	2	3	4
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		
ОУД.01	Русский язык	19.02.03. ОУД.01	2
ОУД.02	Литература	19.02.03 ОУД.02	3
ОУД.03	Иностранный язык	19.02.03 ОУД.03	4
ОУД.04	Математика	19.02.03 ОУД.04	5
ОУД.05	История	19.02.03 ОУД.05	6
ОУД.06	Физическая культура	19.02.03 ОУД.06	7
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	19.02.03 ОУД.07	8
ОУД.08	Информатика	19.02.03 ОУД.08	9
ОУД.09	Физика	19.02.03 ОУД.09	10
ОУД.10	Химия	19.02.03 ОУД.10	11
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	19.02.03 ОУД.11	12
ОУД.12	Биология	19.02.03 ОУД.12	13
ОУД.13	География	19.02.03 ОУД.13	14
ОУД.14	Экология	19.02.03 ОУД.14	15
ОУД.15	Астрономия	19.02.03 ОУД.15	16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	19.02.03 ОГСЭ.01	17
ОГСЭ.02	История	19.02.03 ОГСЭ.02	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык	19.02.03 ОГСЭ.03	19
ОГСЭ.04	Физическая культура	19.02.03 ОГСЭ.04	20
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	19.02.03 ОГСЭ.05	21
ОГСЭ.06	Социокультурные истоки	19.02.03 ОГСЭ.06	22
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	19.02.03 ЕН.01	22
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	19.02.03 ЕН.02	23
ЕН.03.	Химия	19.02.03 ЕН.03	24
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Инженерная графика	19.02.03 ОП.01	25
ОП.02	Техническая механика	19.02.03 ОП.02	26
ОП.03	Электротехника и электронная техника	19.02.03 ОП.03	27

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	19.02.03 ОП.04	28
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	19.02.03 ОП.05	29
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19.02.03 ОП.06	30
ОП.07	Метрология и стандартизация	19.02.03 ОП.07	31
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	19.02.03 ОП.08	32
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	19.02.03 ОП.09	33
ОП.10	Охрана труда	19.02.03 ОП.10	34
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	19.02.03 ОП.11	35
ОП.12	Психология личности и профессиональное самоопределение	19.02.03 ОП.12	36
ОП.13	Коммуникативный практикум	19.02.03 ОП.13	37
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	19.02.03 ОП.14	38
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	19.02.03 ПМ.01	39
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	19.02.03 ПМ.02	40
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	19.02.03 ПМ.03	41
ПМ.04	Производство макаронных изделий	19.02.03 ПМ.04	42
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения.	19.02.03 ПМ.05	43
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	19.02.03 ПМ.06	44
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	19.02.03 ПМ.08	45
УП.06	Учебная практика	19.02.03 УП.07	46
УП.07	Учебная практика	19.02.03 УП.08	47
ПП.01	Производственная практика	19.02.03 ПП.01	48
ПП.02	Производственная практика	19.02.03 ПП.02	49
ПП.03	Производственная практика	19.02.03 ПП.03	50
ПП.04	Производственная практика	19.02.03 ПП.04	51
ПП.05	Производственная практика	19.02.03 ПП.05	52
ПП.06	Производственная практика	19.02.03 ПП.06	53
ПП.07	Производственная практика	19.02.03 ПП.07	54
ПДП	Преддипломная практика	19.02.03 ПДП	55

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности**

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

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

## 5.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

С 1 сентября 2018 года руководство ЦМК механико-технологических дисциплин осуществляется преподавателем Березкиной А.И.

В настоящее время в ЦМК механико-технологических дисциплин работают

11 преподавателей, 1 заведующий лабораторией электротехники и электроники;  
1 мастер производственного обучения, в том числе:

1 Заслуженный работник торговли РФ

3 Почетных работника СПО,

6 преподавателя с высшей категорией.

Формирование педагогического коллектива опирается на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта и современность.

Преподаватели принимают активное участие в международных, федеральных, региональных чемпионатах, научно-практических конференциях и семинарах, олимпиадах и конкурсах.

## 5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства образования РФ и УМО, монографии.

Обеспеченность основной учебной литературой по большинству из них находится в пределах норматива (1 экз. на 1 студента) и выше.

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, сборники нормативной документации, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

### Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

Количество компьютерных классов	Количество единиц компьютерной техники, используемой в образовательном процессе	Количество персональных компьютеров на 100 обучающихся	Количество персональных компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
7	174	15,3	15,3

Колледж располагает 7 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 28 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа - 171.

В общежитии колледжа также организовано подключение к сети Интернет. Во всех помещениях образовательной организации работает wi-fi-сеть. Читальный зал библиотеки колледжа имеет 4 персональных компьютера для работы с информационными ресурсами колледжа и самостоятельную wi-fi-сеть для работы с Интернетом.

Стабильно функционирует сайт колледжа по адресу: <http://ktek-kostroma.ru>. Работает образовательная платформа “The Moodle”, обеспечивающая работу единого информационного образовательного пространства колледжа для организации дистанционного обучения. На 1 марта 2019 года в системе дистанционного образования колледжа зарегистрировано 1201 человек. СДО “The Moodle” позволил обеспечить дистанционной формой обучения студентов очного и заочного отделений. Кроме того, СДО используется для проведения заочных межрегиональных олимпиад. В системе сформирована электронная библиотека по всем общеобразовательным дисциплинам и профильным дисциплинам (частично).

#### Компьютерное программное обеспечение

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	“SunRawBookOffice” “Экзаменатор” “Консультант+” “Кодекс” “1С: Бухгалтерия предприятия”, “1С: Зарплата и кадры”, “1С: Управление торговлей”, “Камин” TheMoodle Учебные программы по технологии питания, микробиологии, истории, литературе, алгебре, геометрии серии “1С: Репетитор”	Создание электронных учебников Тестовая оболочка для организации экзаменов Справочно-информационная поисковая система Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы “1С” для организации обучения Система для организации дистанционного обучения и веб-сайтов.
2.	Программы для руководителей	“1С: Колледж”	Автоматизированная система управления колледжем
3.	Программы для инженерно-педагогических работников	“1С: Библиотека” “1С: Колледж”	Программу управления библиотекой колледжа Автоматизированная система управления колледжем

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания цикловой методической комиссии в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц. На ЦМК обсуждаются актуальные вопросы по сервисной деятельности.

В колледже имеется библиотека с читальным залом. Наличие электронного каталога дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую

справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений. Библиотечный фонд составляет 47426 экземпляров печатных изданий. Основу фонда библиотеки колледжа (91 %) составляет специальная учебная и учебно-методическая литература. Основной функцией библиотеки образовательной организации является обеспечение информационными ресурсами учебного процесса. Ежегодно выделяются средства на обновление учебной и учебно-методической литературы.

### **5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатории:**

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

Учебная пекарня.

#### **Спортивный комплекс:**

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

#### **Залы:**

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

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

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 соответствующей ППСЗ в КТЭК создается фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) государственную итоговую аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующая с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

Резидуальный контроль традиционно определяется в практике обучения как контроль остаточных знаний и рассматривается в двух аспектах: как завершающее звено в образовательном процессе на определенном этапе и как первое звено (пропедевтический контроль) для последующего этапа. Он направлен на выявление сохранившейся у студентов информации в определенной области научного знания по истечении определенного времени после изучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем



использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, государственный итоговый экзамен), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованное собеседование, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено, не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, сформированности профессиональных компетенций.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование прикладных программ для проведения расчетов на ПЭВМ и аудиовизуальных средств обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении ПМ.01	Открытые защиты творческих и проектных работ
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;	Конкурсы профессионального мастерства

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.1.1. Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.
ПК.1.2. Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.	Дифференцированный зачет по учебной практике.  Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1

<p>ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения;</li> <li>- качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении;</li> <li>- выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья;</li> <li>- расчет емкости склада бестарного хранения муки;</li> <li>- расчет запаса муки.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- тестового контроля.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК.1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей;</li> <li>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</li> <li>- готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке;</li> <li>- определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства.</li> </ul>	<p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК.2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
<p>ПК.2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- качество контроля свойств полуфабрикатов;</li> <li>- качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля;</li> <li>- качество контроля параметров технологического процесса.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Опрос</p>
<p>ПК.2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способов дозирования сырья;</li> <li>- точность и грамотность оформления производственной и технологической</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p>

	<p>документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет расхода сырья;</li> <li>- расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам;</li> <li>- подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций;</li> <li>- расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий;</li> <li>- качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий;</li> <li>- подбор операций разделки и выпечки;</li> <li>- проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Устный экзамен</p>
<p>ПК.2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</li> <li>- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>	<p>Тестирование</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>

<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья,</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>

	полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная,</li> </ul>	Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).

	сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).
ПК.5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения;	- защита практических работ; - зачет;  - защита курсовой работы;
ПК.5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы.	- защита практических работ; - контрольная работа; - зачет
ПК.5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения;	Дифференцированный зачет;
ПК.5.4. Контролировать ход и оценивать результаты	- организовывать и контролировать работу	- защита практических работ;



<p>выполнения работ исполнителями.</p>	<p>бригады (команды);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать результаты работы исполнителей;</li> <li>- контролировать дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени;</li> <li>- контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- написание контрольных работ;</li> <li>-зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- комплексный экзамен;</li> </ul>
<p>ПК.5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- оформлять табель учета рабочего времени;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>- написание контрольных работ;</li> <li>-зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- комплексный экзамен;</li> </ul>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 12 декабря 2012 г. № 273-ФЗ) Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации и тематика выпускных квалификационных работ.

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

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса. Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки,

техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список использованной литературы (не менее 10 источников);
- приложения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника (не более 15);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

### **Содержание программы подготовки специалистов среднего звена**

#### ***Общеобразовательный цикл***

ОУД.01.	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03.	Иностранный язык
ОУД.04.	Математика
ОУД.05.	История
ОУД.06.	Физическая культура
ОУД.07.	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика

ОУД.10	Химия
ОУД.11.	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.12.	Биология
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
ОУД.15	Астрономия

***Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ):***

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ.06 Социокультурные истоки

***Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН):***

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

***Профессиональный цикл***

***Общепрофессиональные дисциплины (ОПД):***

- 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.11 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение
- ОП.13 Коммуникативный практикум
- ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда

***Профессиональные модули (ПМ):***

- 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 Пекарь**
- ПМ.07 **Выполнение работ по профессии Кондитер**

