

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки
**для специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»**

Квалификация – техник-технолог

нормативный срок освоения ППССЗ – 3
г. 10 мес.

Согласовано:

Утверждена


ООО «Краснодар»
директор Иванов И.А.
«30» августа 20 18 г.

Директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного
учреждения Краснодарского края
«Армавирский
механико-технологический техникум»


Пелих А.Л.
«31» августа 20 18 г.


ООО «Краснодар»
директор Иванов И.А.
«30» августа 20 18 г.


ООО «Краснодар»
директор Иванов И.А.
«30» августа 20 18 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГБПОУ КК АМТТ от
«31» 08 2018 года Протокол № 1

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**, приказ МОН РФ № 373 от 22 апреля 2014 года (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402) укрупненная группа 19.00.00 - Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Разработчики:

И Шейкова И.И., зам. директора по УР;

М Конюшенко А.В., зам директора по ПО;

Л Лебеденко Н.И., методист;

С Боровик С.Д. председатель цикловой комиссии технологических дисциплин и МДК.

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППССЗ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	10
3.1. Нормативные сроки освоения программы	10
3.2. Требования к поступающим	10
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	15
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	22
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	25

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1** Рабочие программы общеобразовательного цикла
Приложение 2 Рабочие программы дисциплин цикла ОГСЭ
Приложение 3 Рабочие программы дисциплин цикла ЕН
Приложение 4 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
Приложение 5 Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 6 Рабочие программы по практикам.
Приложение 7 Учебный план
Приложение 8 Календарный график

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», компетенции Выпечка хлебобулочных изделий, профессии ПС: «Пекарь».

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014 года);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Разъяснения ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО или СПО (протокол №1 от 03.09.2011);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 914н от 01.12.2015г.

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR) по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПССЗ

2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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 трудовые коллективы.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПССЗ

В результате ОПОП СПО ПССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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), за 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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 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 4.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД 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.
ВПД 5	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 утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 6	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
ПК 6.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 6.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК6.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного

	производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
--	--

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

3.2 Требования к поступающим

Требования к уровню образования: основное общее образование. Поступающие должны предоставить паспорт и аттестат об основном общем образовании (документ государственного образца).

3.3 Должность служащего по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16472	Пекарь

4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	39	2106	1404	543		
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		1686	1124	441		
ОУДб.01	Русский язык		117	78	20		1
ОУДб.02	Литература		176	117	14		1-2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)		175	117	117		1
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		234	156	60		1
ОУДб.05	История		180	120	32		1
ОУДб.06	Физическая культура		175	117	102		1
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	12		1
ОУДб.08	Физика		146	97	36		1
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		162	108	12		1
ОУДб.10	География		108	72	20		1
ОУДб.11	Экология		54	36	8		2
ОУДб.12	Астрономия		54	36	8		1
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		420	280	102		
ОУДп.13	Информатика		150	100	64		1
ОУДп.14	Химия		162	108	28		1
ОУДп.15	Биология		108	72	10		1
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		0	0			
	Индивидуальный проект *		18	18			
	Обязательная часть учебных циклов ПССЗ		3186	2124			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		702	468	358		
ОГСЭ.01	Основы философии		54	48	2		3
ОГСЭ.02	История		54	48	4		2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		204	168	168		2-4

ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	166		2-4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		54	36	18		1
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		336	224	112		
ЕН.01	Математика		54	36	16		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	4		4
ЕН.03	Химия		228	152	92		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		3498	2332	1078	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		903	602	244	0	
ОП.01	Инженерная графика		117	78	76		2
ОП.02	Техническая механика		60	40	8		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		57	38	8		3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		75	50	12		2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		72	48	8		3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		66	44	24		4
ОП.07	Метрология и стандартизация		75	50	16		4
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	10		3
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		99	66	18		3
ОП.10	Охрана труда		54	36	4		4
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности		54	36	12		4
ПМ.00	Профессиональные модули		2595	1730	834	30	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		453	302	150	0	1-2
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья		453	302	150		1-2

ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108			2
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		846	564	270	20	3
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		846	564	270	20	3
УП. 02	Учебная практика		144	144			3
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			3
ПМ.03	Производство кондитерских изделий		744	496	230	10	3-4
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		543	362	160	10	3-4
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		201	134	70		4
УП.03	Учебная практика		72	72			4
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			4
ПМ.04	Производство макаронных изделий		135	90	40	0	3
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий		135	90	40		3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		108	108			3
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения		240	160	96	0	4
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации		240	160	96		4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		72	72			4
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"		177	118	48	0	2
МДК.06.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		177	118	48		2
УП.06	Учебная практика		108	108			2
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		144	144			2
	Вариативная часть учебных циклов ПСССЗ	25	1350	900	374		

	Всего по учебным циклам	123	6642	4428	2091	30	
УП.00.	Учебная практика	9	324	324			2-4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	16	576	576			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1-4
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	34					1-4
Всего		199					

* Часы по индивидуальному проекту входят в общее количество часов по учебной дисциплине общеобразовательного учебного цикла, выбранной обучающимися

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных экзаменационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», рассмотрено и одобрено на заседании круглого стола с приглашением работодателей – социальных партнеров (Протокол от 29.06.18 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

В цикл ОГСЭ.00 введена новая учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Основы бюджетной грамотности» - 36 часов обязательной учебной нагрузки. В цикл П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.12 «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов.

К базовой части цикла П.00 добавлено 54 часа обязательной учебной нагрузки для более углубленного изучения дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО, а также для изучения основ проектирования цехов в рамках дисциплины ОП.01 «Инженерная графика», изучения санитарных норм и правил на производстве в рамках дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», сущности управленческого цикла; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; связь маркетинга с менеджментом в рамках дисциплины ОП. 09 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 774 часа. В ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь» введен новый МДК.06.01 «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий» - 118 часов. Оставшиеся 638 часов использованы для наиболее глубокого изучения предложенных в ФГОС СПО тем, а также введения новых вопросов.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец. 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ на основании которого введена вариативная

				часть
1	2	3	4	5
ОГСЭ .00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	702, в т.ч. вариативная часть 54	468, в т.ч. вариативная часть 36	
ОГСЭ .05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бюджетной грамотности»: уметь: - <i>рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов;</i> - <i>пользоваться интернет услугами;</i> - <i>составлять и оформлять документы по кредитным операциям;</i> - <i>производить расчеты по кредитным и страховым операциям.</i> знать: - <i>сущность и принципы функционирования бюджетной системы, основы бюджетного устройства и налогообложения;</i> - <i>сущность кредитования и системы страхования и пенсионного обеспечения;</i> - <i>банковскую систему</i>	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
П.00	Профессиональный учебный цикл	3498 в т. ч. вариативная часть 1296	2332 в т. ч. вариативная часть 864	
ОП.0 0	Общепрофессиональные дисциплины	903 в т. ч. вариативная часть 135	602 в т. ч. вариативная часть 90	
ОП.0 1	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Инженерная графика»: уметь: <i>выполнять необходимые разрезы, сечения деталей и сборочных единиц;</i> <i>-читать чертежи технологических схем, оборудования;</i> <i>- просчитывать размеры;</i>	99+18= 117	66+12= 76	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы проекционного черчения; - условности упрощения, принятые ЕСКД при выполнении чертежей деталей и сборочных единиц; 			
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы санитарии и гигиены; - санитарно-гигиенические требования к персоналу, процессам производства, реализации, транспортировки готовой продукции; - методику приготовления питательных сред и культивирование микроорганизмов; - микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов; - важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые в пищевых производствах; - обмен веществ у микроорганизмов; - способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов; 	$51+24=75$	$34+16=50$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать спрос и предложение, определять рыночное равновесие; -составлять калькуляции на отдельные виды продукции; -рассчитывать розничные цены на продукцию. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие, сущность, виды предпринимательства; - основные технико-экономические показатели деятельности предприятия ; - управление персоналом, методы принятия решений; - управление качеством, качество и работа менеджера. 	$60+39=99$	$40+26=66$	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен _ по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; -охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке; -составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал; -формировать ценовую и сбытовую политики; -формировать политику продвижения товаров и услуг; -рассчитывать основные экономические 	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

	показатели проекта. знать: -сущность, цели и виды предпринимательства; -правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации .-организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. -нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства. -сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию; -виды и формы кредитования малого предпринимательства; -системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.			
ПМ.00	Профессиональные модули	1434+116 1=2595	956+774 =1730	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» цикла обучающийся должен:	231+222 =453	154+148 =302	
МДК 01.01.	уметь: рассчитывать и подбирать необходимое количество оборудования для хранения сырья и его подготовки знать: современные виды сырья, применяемые в хлебопекарной промышленности, -новейшие методы и способы хранения и подготовки сырья в хлебопекарной промышленности	231+222 =453	154+148 =302	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» обучающийся должен:	510+336 =846	340+224 =564	
МДК 02.01	Уметь: -рассчитывать производственные рецептуры на новые виды хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов сырья; -применять новые технологии в хлебопекарном производстве; - эксплуатировать новые виды оборудования хлебопекарного производства; знать: -новые виды сырья, применяемые в хлебопекарном производстве; - новейшие способы приготовления теста; -современные виды технологического оборудования.	510+336 =846	340+224 =564	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Производство кондитерских изделий» обучающийся должен:	438+306 =744	292+204 =496	
МДК	уметь:	312+231	208+154	Протокол

03.01.	<p><i>-разрабатывать рецептуры на новые виды изделия; -оформлять документацию на новый вид продукции.</i></p> <p>знать: <i>-виды сырья для разработки новых видов продукции; - этапы разработки новых изделий.</i></p>	=543	=362	заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
МДК 03.02	<p>уметь: <i>-разрабатывать рецептуры на новые виды изделия; -оформлять документацию на новый вид продукции.</i></p> <p>знать: <i>-виды сырья для разработки новых видов продукции; - этапы разработки новых изделий.</i></p>	126+75= 201	84+50= 134	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.0 4	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Производство макаронных изделий» обучающийся должен:	105+30= 135	70+20=9 0	
МДК 04.01.	<p>уметь: <i>-пользоваться справочной, нормативно-технической документацией для разработки технологического процесса и подбора оборудования.</i></p> <p>знать: <i>-показатели качества готовых макаронных изделий; -классификацию, назначение, устройство и принцип работы технологического оборудования макаронного производства.</i></p>	105+30= 135	70+20=9 0	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.0 5	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация работ структурного подразделения» обучающийся должен:	150+90= 240	100+60= 160	

МДК 05.01.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять структуру производственного процесса с целью ее оптимизации; -определять потребность в таре, материалах, запасных частях, площадях складских помещений, транспортных средствах; -осуществлять нормирование рабочего времени исполнителей; -составлять калькуляции себестоимости продукции; -составлять планы работы структурных подразделений; -конструировать рабочие места. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общую и производственную структуру предприятия; -организацию и структуру производственного процесса; -материальную базу предприятия; -методологические основы планирования; -основы методологии управления коллективом исполнителей. 	150+90= 240	100+60= 160	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1
ПМ.0 6.	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» обучающийся должен	177	118	
МДК .06.01	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: -взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки: - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, -закатывать вагонетки в расстойные шкафы, -наблюдать за режимом расстойки и выпечки; -следить за режимом ошпарки бараночных изделий: -наблюдать за режимом сушки сухарных изделий: - отбраковывать дефектные изделия; -укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; -отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; -безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции - рассчитывать производительность печи <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологические процессы производства 	177	118	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 29.06.18 г. №1

<p>хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -способы раскладки тестовых заготовок на подпечи, листы; -методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; -основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: -продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности -способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; -способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер -факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -классификацию и назначение печей, их характеристику, устройство и принцип действия. Правила их эксплуатации и обслуживания; -оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. -требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.</p>			
---	--	--	--

**6 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ПСССЗ**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ПСССЗ
1	2	3
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык (английский)	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУДб.08	Физика	1.8
ОУДб.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
ОУДб.12	Астрономия	1.12
ОУДп.13	Информатика	1.13
ОУДп.14	Химия	1.14
ОУДп.15	Биология	1.15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1

ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3
ОП.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Инженерная графика	4.1
ОП.02	Техническая механика	4.2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	4.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена	4.4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	4.5
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Метрология, стандартизация	4.7
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	4.8
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.9
ОП.10	Охрана труда	4.10
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	4.11
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	4.12
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	5.1

ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	5.2
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	5.3
ПМ.04	Производство макаронных изделий	5.4
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	5.5
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	5.6
УП.01	Учебная практика	6.1
ПП.01.	Производственная практика	6.2

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ

Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль: входной; в процессе проведения занятий; оперативный, рубежный;
- промежуточная аттестация;
- итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования или письменного опроса обучающихся.

Текущий контроль в процессе проведения занятий

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимися в процессе проведения семинаров, практических занятий и лабораторных работ, а также при проверке выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оперативный контроль

Проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса. Он проводится при изучении студентами не менее 50 % учебного материала по данным учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Рубежный контроль

Рубежный контроль проводится при изучении студентами не менее 75% учебного материала по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным директором техникума.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзаменов, назначаемой администрацией ОУ, с участием ведущего (их) преподавателя (ей) и/или администрации техникума.

Контроль и оценка достижений обучающихся проводится на основе комплектов оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям, разработанным на основе Положения о фонде оценочных средств, утвержденным директором техникума.

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций проводится в соответствии с требованиями, указанными в рабочих программах профессиональных модулей и практик.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускные квалификационные работы выполняются согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора техникума.

ППССЗ по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

СОГЛАСОВАН:

Зам. директора по УР

 Шейкова И.И.

Зам. директора по ПО

 Конюшенко А.В.

Старший методист

 Лебеденко Н.И.

Зав. заочным отделением

 Белашова И.А.

Председатель ЦК технологических дисциплин и МДК

 Боровик С.Д.


Председатель ЦК технических Дисциплин и МДК

 Положая Л.М.

Председатель ЦК экономических, бухгалтерских дисциплин и МДК

 Логвиненко С.И.

Председатель ЦК общеобразовательных, информационно-коммуникационных дисциплин и МДК

 Рендович Е.А.

Председатель ЦК социально-гуманитарных дисциплин и МДК

 Ермолаева Н.А.

Председатель ЦК иностранных языков, Сервисных дисциплин и МДК

 Турилина Н.С.