

**Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Краснодарского края**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
**углубленной подготовки**

**Квалификация: старший техник-технолог**  
**Форма обучения - очная**  
**Нормативный срок обучения 4 года и 10 мес.**  
**на базе основного общего образования**  
**Профиль получаемого профессионального**  
**образования - естественнонаучный**



**СОГЛАСОВАНО**

Директор  
ООО «Хлебозавод «Крымский»»  
С.Н. Фролов  
\_\_\_\_\_ 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК  
«Крымский технический колледж»  
С.Б.Хвостиков  
«31» \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_\_ 2018 г.



**СОГЛАСОВАНО**

Директор  
ОАО «Наш хлеб»  
В.И. Ганган  
\_\_\_\_\_ » 2018 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г. Зарегистрирован в Минюсте России 01 августа 2014 г., регистрационный № 33402, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе

В.А. Виниченко

Заместитель директора по учебно-производственной работе

Е.А. Хвостикова

Председатели цикловых комиссий:

общеобразовательных дисциплин

В.Ю. Мягкова

социально-экономических дисциплин

А.В. Севрюков

математических и естественнонаучных дисциплин

А.А. Хаврова

механических дисциплин

Н.С. Андрижиевская

технологических дисциплин

Н.А. Аргиропуло

бухгалтерских и экономических дисциплин

В.А. Данилина

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕ- НА</b>	<b>4</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	<b>7</b>
<b>3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>8</b>
<b>4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ</b>	<b>11</b>
<b>5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИ- ОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>29</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ- МЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>30</b>

# 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

## 1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей);
- программы учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик;
- график учебного процесса;
- методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию образовательной программы.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

## 1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	<b><i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i></b>
ПК 1.1.	Организовать 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
<b>ВПД 2</b>	<b><i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i></b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовать 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
<b>ВПД 3</b>	<b><i>Производство кондитерских изделий</i></b>
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
<b>ВПД 4</b>	<b><i>Производство макаронных изделий</i></b>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
<b>ВПД 5</b>	<b><i>Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</i></b>
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями
ПК 5.3	Организовать работу трудового коллектива

ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
ПК 5.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.6	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
ПК 5.7	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<b>ВПД 6</b>	<b><i>Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</i></b>
ПК 6.1	Разрабатывать рецептуры новых видов хлеба и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 6.2	Производить технологические расчеты для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 6.3	Заполнять сертификационную документацию по новым видам хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 6.4	Осуществлять контроль качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 6.5	Производить новые виды хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
<b>ВПД 7</b>	<b><i>Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь</i></b>
ПК 7.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 7.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 7.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 7.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 7.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 7.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

### 2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования
основное общее образование	старший техник-технолог	4 года 10 месяцев

### 2.2 Трудоемкость ППССЗ по специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО углубленной подготовки при очной форме получения образования с получением среднего общего образования составляет 251 неделя, в том числе:

Обучение по учебным циклам	158
Учебная практика	29 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	9 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	45 нед.
Итого	251 нед.

### 2.3 Требования к поступающим:

- :
- прием в колледж осуществляется в соответствии с правилами приёма по личному заявлению граждан;
  - при подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет: документы, удостоверяющие его личность, гражданство (оригинал или ксерокопию); оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании; 4 фотографии 3x4.

**2.4 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной образовательной профессиональной программы подготовки: 16472 Пекарь**

## 3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
по программе углубленной подготовки

Квалификация: старший техник – технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования - 4 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			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть ППСЗ</b>	<b>83</b>	<b>4482</b>	<b>2988</b>	<b>1444</b>	<b>50</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>930</b>	<b>620</b>	<b>516</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			3
ОГСЭ.02	История			48			2
ОГСЭ.03	Психология общения			48	42		5
ОГСЭ.04	Иностранный язык		274	238	238		2-5
ОГСЭ.05	Физическая культура		476	238	236		2-5
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>336</b>	<b>224</b>	<b>112</b>		
ЕН.01	Математика						2
ЕН.02	Экологические основы природопользования						2
ЕН.03	Химия						2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3216</b>	<b>2144</b>	<b>816</b>	<b>50</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>960</b>	<b>640</b>	<b>236</b>		
ОП.01	Инженерная графика						2
ОП.02	Техническая механика						2
ОП.03	Электротехника и электронная техника						2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов						3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности						4

ОП.07	Экономика организации						4
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации						2-3
ОП.09	Управление персоналом						4-5
ОП.10	Правовое обеспечение в профессиональной деятельности						3
ОП.11	Правовые основы предпринимательской деятельности						5
ОП.12	Охрана труда						3
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2256</b>	<b>1504</b>	<b>580</b>	<b>50</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>						<b>2</b>
МДК.01. 01	Технология хранения и подготовки сырья						2
<b>ПМ.02</b>	<b>Производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>						<b>3-4</b>
МДК.02. 01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий						3-4
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>						<b>3-4</b>
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий						4
МДК. 03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий						3
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>						<b>2</b>
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий						2
<b>ПМ.05</b>	<b>Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий</b>						<b>5</b>
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом						5
<b>ПМ.06</b>	<b>Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</b>						<b>4</b>
МД 06.01	Разработка новых видов продукции						4
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>						<b>3</b>
<b>МДК 07.01</b>	<b>Организация работы пекаря</b>						<b>3</b>

	<b>Вариативная часть ПССЗ</b>	<b>36</b>	<b>1944</b>	<b>1296</b>	<b>600</b>		
	<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>119</b>	<b>6426</b>	<b>4284</b>	<b>2044</b>	<b>50</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>29</b>		<b>1044</b>			<b>2-5</b>
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>						
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>4</b>					<b>5</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>34</b>					
<b>Итого</b>		<b>199</b>					

#### 4 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки.

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций, с учетом пожелания и писем работодателей.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1944 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 1296 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. За счет часов вариативной части введены в цикл ОГСЭ.00 введена учебная дисциплина ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности, в ОП дисциплины: ОП.14 Документационное обеспечение управления, ОП.15 Организация предпринимательской деятельности, ОП.16 Бухгалтерский учет и налогообложение, ОП.17 Финансы и кредит, ОП.18 Анализ финансово-хозяйственной деятельности и МДК.07.01 Организация работы пекаря. Оставшиеся часы распределены в предусмотренные ФГОС СПО общепрофессиональные дисциплины и модули.

Таблица 1 - Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	в том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин и МДК	На введение дополнительных дисциплин
ОГСЭ.00	620	36	-	36
ЕН.00	224	-	-	-
ОП.00	640	984	456	528
ПМ.00	1504	276	240	36
Всего обязательных аудиторных	2988			
<b>Вариативная часть (ВЧ), макс.</b>		<b>1296</b>	<b>696</b>	<b>600</b>

#### Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

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
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	
ОГСЭ.06	В результате изучения вариативной	54	36	Рекомендации ГБУКК

	<p>части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Основы бюджетной грамотности уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать семейный и личный бюджет;</li> <li>- рассчитывать суммы налогов: НДФЛ, налога на имущество физических лиц, транспортного налога;</li> <li>- составлять налоговую декларацию;</li> <li>- заполнять первичные документы по безналичным расчётам;</li> <li>- рассчитывать суммы кредита и проценты по нему;</li> <li>- определять размер страхового платежа и страхового возмещения.</li> <li>- регистрироваться на портале государственных услуг и получать информацию по интересующему вопросу;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бюджетную систему страны;</li> <li>- направления бюджетной политики;</li> <li>- систему налогообложения Российской Федерации;</li> <li>- порядок формирования бюджета семьи;</li> <li>- понятие, цели, задачи, инструменты кредитно-денежной политики государства;</li> <li>- банковскую систему РФ;</li> <li>- виды и формы безналичных расчётов;</li> <li>- понятие электронных денег и их свойства;</li> <li>- понятие государственных и муниципальных услуг;</li> <li>- порядок оказания госуслуг;</li> <li>- организацию и порядок кредитования населения;</li> <li>- виды страхования;</li> <li>- социальное страхование, его необходимость;</li> <li>- понятие социальной политики государства;</li> <li>- методы государственного регулирования социальной политики;</li> <li>- направления социальной поддержки</li> </ul>			<p>НМЦ ДПО Бюджетное послание Президента РФ на 2014-2016 гг.</p> <p>Проект «Бюджет для граждан»</p> <p>Письмо ГБУ КК НПЦ ДПО № 229/02-01 от 29.08.2014 г.;</p>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1890</b>	<b>1260</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1476</b>	<b>984</b>	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Инженерная графика уметь:</b></p>	<b>90</b> (60+30)	60	Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого ква-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- читать комплексные чертежи, строить третью проекцию по двум заданным, решать метрические задачи;</li> <li>- читать чертежи неразъемных соединений;</li> <li>- работать в автоматизированной системе проектирования;</li> <li>- выполнять надписи на технических чертежах, различные типы линий, строить различные виды лекальных кривых, строить сопряжения;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль стандартизации в повышении качества продукции и развития научно – технического прогресса;</li> <li>- способы пересечения прямой с плоскостью, способы преобразований проекций</li> <li>- чтение схем регионального компонента;</li> <li>- классификацию и характеристики стандартных резьб, изображения стандартных резьбовых изделий; виды разъемных, неразъемных соединений;</li> <li>- назначение и принцип работы сборочной единицы, узла.</li> </ul>			<p>лифкационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Техническая механика</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать конструкции, заменять реальный объект расчетной схемой;</li> <li>– при анализе состояния тела пользоваться понятиями и терминологией теоретической механики.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и аксиомы статики, кинематики, динамики;</li> </ul>	27 (18+9)	18	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Электротехника и электронная техника</b></p> <p><b>уметь:</b></p>	30 (20+10)	20	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного спра-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классифицировать и исследовать виды электронных полупроводниковых приборов;</li> <li>- производить расчёты при последовательном и параллельном соединении элементов электрических цепей (резисторы и конденсаторы);</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность электрического и магнитного полей как форм существования материи;</li> <li>- источники электрического и магнитного полей;</li> <li>- линейную цепь постоянного тока и ее элементы, их краткая характеристика;</li> <li>- особенности цепей переменного тока;</li> <li>- особенности трехфазных цепей синусоидального тока и их назначение;</li> <li>- устройства однофазного трансформатора;</li> <li>- основные виды измерений, погрешности измерений; способы измерения электрических величин;</li> <li>- знать структуру электроснабжения предприятий пищевой промышленности.</li> </ul>			<p>вочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>ЕДИНЬЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья по внешним признакам;</li> <li>- определять наличие картофельной палочки в муке;</li> <li>- выявлять присутствие золотистого стафилококка в сливочном креме;</li> <li>- осуществлять санитарный контроль пищевого производства;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств и производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- проводить анализ чистоты рук персонала на наличие кишечной палочки;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности вирусов как внеклеточных организмов, их многообразие и</li> </ul>	84 (56+28)	56	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>изменчивость;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние факторов внешней среды на микроорганизмы;</li> <li>- понятие чистой культуры, посева и пересева микроорганизмов; основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов;</li> <li>- методы промышленного культивирования микроорганизмов;</li> <li>- использование антисептиков в пищевой промышленности;</li> <li>- виды брожения, их использование в пищевых производствах;</li> <li>- свойства и признаки микроорганизмов, применяемых в хлебопекарном и кондитерском производствах;</li> <li>- микрофлора жидких дрожжей, пшеничных и ржаных заквасок; схемы приготовления по разводочному циклу;</li> <li>- микробиологические процессы, происходящие при приготовлении хлеба и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- микроорганизмы- вредители в кондитерском и макаронном производствах;</li> <li>- санитарный контроль производства пищевых продуктов;</li> <li>-санитарно-технологические требования к содержанию пищевых предприятий</li> </ul>			<p>Заседание круглого стола ПР. № 3 от 26.06.2013 г.</p>
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Автоматизация технологических процессов:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться приборами измерения давления, электрического напряжения и тока;</li> <li>- анализировать степень влияния автоматизации на технологические процессы;</li> <li>-составлять и читать структурные схемы измерительных систем и приборов;</li> <li>- выбирать автоматический регулятор и делать расчет параметров его настройки;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать исторические сведения о развитии автоматизации технологических процессов в пищевой промышленности Российской Федерации;</li> </ul>	<p><b>63</b> <b>(42+21)</b></p>	<p>42</p>	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕС-</p>

	<p>- виды давления, основные понятия, определения, единицы измерения давления;</p> <p>- методы измерения давления, классификация средств измерения давления;</p> <p>- основные понятия метрологии;</p> <p>- основные средств измерения уровня жидкостей и сыпучих материалов;</p> <p>- особенности использования средств измерения свойств и химического состава вещества в пищевой промышленности;</p> <p>- статистические и динамические характеристики хлебопекарной печи и тестоприготовительного агрегата как объектов регулирования;</p> <p>- перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности и информационное обеспечение АСУ ТП.</p>			<p>СИИ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45</p> <p>анкетирование, письма работодателей</p> <p>Заседание круглого стола ПР. № 3 от 26.06.2013 г.</p>
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Информационные технологии в профессиональной деятельности:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-ТТК» и «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции;</li> <li>– выполнять сканирование документов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации,</li> </ul>	132 (88+44)	88	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45</p> <p>письма работодателей</p>

	для электронной коммерции; - методы и средства сканирования информации.			
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Экономика организации:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели: мощности, прибыли и рентабельности предприятий отрасли;</li> <li>- рассчитывать показатели экономической эффективности капитальных вложений: приведенные затраты, коэффициент эффективности, срок окупаемости;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роль и значение дисциплины в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы;</li> <li>– рыночную систему хозяйствования и ее характеристики; рынок труда и его функционирование в России;</li> <li>– реструктуризацию предприятий: виды реструктуризации;</li> <li>– инфраструктуру и производственную структуру хлебопекарного предприятия;</li> <li>– основы логистики организации в условиях рыночной экономики: понятия, функциональные области, информационную логистику;</li> <li>– виды производственной мощности; особенности формирования оборотного капитала в хлебопекарной отрасли;</li> <li>– новаторскую деятельность предприятий отрасли: основные направления НТП.</li> <li>– инновационные технологии отрасли, капиталобразующие инвестиции, источники их формирования;</li> <li>– организацию и нормирование труда: основные аспекты и методы нормирования труда;</li> <li>– бестарифную форму оплаты труда.</li> </ul>	<b>114</b> <b>(76+38)</b>	76	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>ЕДИНЬЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>Письма работодателей</p>
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Управления качеством с основами метрологии и стандартизации:</b></p>	<b>84</b> <b>(56+28)</b>	56	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого ква-</p>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать соответствия качества продукции требованиям стандартов;</li> <li>- различать этапы процесса реинжиниринга;</li> <li>- составлять типовые схемы проведения аудита;</li> <li>- составлять отчет о затратах на процесс обеспечения качества;</li> <li>- рассчитывать показатели брака и экономические показатели потерь от брака;</li> <li>- применять основные международные нормативные документы по метрологии</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отечественные систем управления качеством и всеобщее управление качеством – TQM.</li> <li>- модели национальных премий по качеству и самооценка организаций;</li> <li>- международные организации по метрологии;</li> <li>- контроль и методы управления качеством.</li> </ul>			<p>лифкационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Управление персоналом</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать реализацию карьеры;</li> <li>- управлять неформальной группой: этапы развития, распределение ролей в формальных и неформальных группах;</li> <li>- управлять стрессовыми ситуациями.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рынок труда, философию управления;</li> <li>- кадровое обеспечение подсистемы управления персоналом: формы разделение управленческого труда, уровни управления и виды управленческих операций и процедур; требования к специалистам в области кадрового менеджмента;</li> <li>- сущность кадрового потенциала организации: методы анализа кадрового потенциала;</li> <li>- планирование деловой карьеры и формирование кадрового резерва: типы и этапы карьеры методы формирование кадрового резерва;</li> <li>- проблема власти, лидерства: виды</li> </ul>	30 (20+10)	20	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p>

	<p>власти, компоненты лидерства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формальные и неформальные группы в коллективе: причины возникновения и факторы эффективности деятельности.</li> </ul>			<p>письма работодателей</p>
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Правовое обеспечение в профессиональной деятельности</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и регулировать отношения собственности в предпринимательской деятельности;</li> <li>- классифицировать предпринимательскую деятельность;</li> <li>- осуществлять договорные отношения в сфере предпринимательства;</li> <li>- разрешать трудовые споры;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль права в условиях рыночной экономики;</li> <li>- сегодняшнее место индивидуального предпринимательства в Российской экономике;</li> <li>- достоинства и недостатки индивидуального и партнерского предпринимательства;</li> <li>- основания признания предпринимателей любой формы собственности несостоятельным (банкротом), меры применяемые к ним;</li> <li>- что такое дисциплина и труда и ответственность за нарушение трудовой дисциплины;</li> <li>- виды административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>	<p><b>30</b> <b>(20+10)</b></p>	<p><b>20</b></p>	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Документационное обеспечение управления</b></p>	<p><b>54</b> <b>(36+18)</b></p>	<p><b>36</b></p>	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого ква-</p>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять организационно-распорядительную документацию;</li> <li>– документально оформлять хозяйственные операции;</li> <li>– заполнять основные бланки по первичному учёту производства.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порядок оформления, заполнения реквизитов документов;</li> <li>– оформление внутрифирменной и межфирменной документации;</li> <li>– формы контроля за исполнением документов</li> <li>– Единую Государственную систему делопроизводства о современном состоянии применения систем документации;</li> <li>– организацию делопроизводства на предприятии.</li> </ul>			<p>лифкационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ОП.15	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Организация предпринимательской деятельности</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать виды предпринимательства и условия их развития: производственное, коммерческое, финансовое;</li> <li>- осуществлять поиск и применять федеральные законы, регулирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>- анализировать рынок: окружающую среду предприятия, конкурентов;</li> <li>- обосновывать безубыточность деятельности фирмы: строить график безубыточности;</li> <li>-принимать эффективные предпринимательские решения: выбор альтернативы и разработка оптимального воздействия;</li> <li>- рассчитывать показатели инновационной деятельности и конкурентоспособности предприятия: срок окупаемости, внутренняя норма доходности, чистый дисконтированный доход, оценка факторов конкурентоспособности;</li> <li>- разрабатывать стратегию и тактику управления предпринимательскими рисками: использование различных методов управления и анализа рисков;</li> <li>- определять пути повышения куль-</li> </ul>	<p><b>228</b> <b>(152+76)</b></p>	152	<p>письма работодателей</p>

	<p>туры предпринимательства: изучение национальных черт предпринимательства, совершенствование материальных, духовных и личностных элементов культуры предпринимательства;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общую характеристику предпринимательства сущность, условия и факторы развития;</li> <li>- механизм управления предприятием и принятия предпринимательских решений: функции управления, аспекты и процедура принятия решений;</li> <li>- бизнес - планирование малого предприятия, структура и методика разработки разделов;</li> <li>- предпринимательские риски и механизм их нейтрализации: классификация, условия возникновения, направления локализации;</li> <li>- виды страхования предпринимательства: основные виды страхования предпринимательской деятельности;</li> <li>- процесс формирования культуры предпринимательства: этапы развития и факторы, определяющие культуру предпринимательства</li> </ul>			
ОП.16	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Бухгалтерский учет и налогообложение</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов деятельности предприятия;</li> <li>- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;</li> <li>- документировать хозяйственные операции по учету имущества и обязательства организации;</li> <li>- рассчитывать суммы амортизационных отчислений по основным средствам и нематериальным активам;</li> <li>- проводить налоговые и страховые расчеты;</li> <li>- ориентироваться в действующем налоговом законодательстве Российской Федерации;</li> <li>- понимать сущность и порядок расчета налогов;</li> <li>- рассчитывать сумму заработной</li> </ul>	<p><b>216</b> <b>(144+72)</b></p>	<p>144</p>	<p>письма работодателей</p>

	<p>платы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать фактическую производственную себестоимость продукции;</li> <li>- определять и учитывать финансовый результат от реализации готовой продукции;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;</li> <li>- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;</li> <li>- план счетов, объекты бухгалтерского учета;</li> <li>- бухгалтерскую отчетность.</li> <li>- Налоговый кодекс Российской Федерации;</li> <li>- виды налогов в Российской Федерации и порядок их расчетов;</li> <li>- источники возмещения налогов на предприятии;</li> <li>- нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства в области налогообложения;</li> <li>- особенности бухгалтерского учета и отчетности на малом предприятии.</li> </ul>			
ОП.17	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Финансы и кредит</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчет платы за кредит;</li> <li>- определять финансовый результат от реализации отдельных видов продукции;</li> <li>- составлять сметы доходов и расходов предприятия;</li> <li>- участвовать в разработке и осуществлении мероприятий, направленных на соблюдение финансовой дисциплины и рациональном использовании ресурсов;</li> <li>- производить начисления страховых взносов в государственные внебюджетные социальные фонды.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность финансов, их функции и роль в экономике;</li> <li>- принципы финансовой политики и финансового контроля;</li> <li>- основы управления финансами;</li> <li>- законы денежного обращения;</li> <li>- сущность, виды и функции денег;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>96</b> <b>(64+32)</b></p>	<p style="text-align: center;">64</p>	<p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИ- ЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬ- НОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Рос- стандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,  письма работода- телей</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные типы и элементы денежных систем;</li> <li>- структуру кредитной и банковской системы;</li> <li>- функции банков и классификация банковских операций;</li> <li>- цели, типы и инструменты денежно-кредитной политики; структуру финансовой системы;</li> <li>- организацию безналичных расчетов;</li> <li>- порядок формирования государственного бюджета и его роль в социально-экономических процессах;</li> <li>- порядок формирования внебюджетных фондов;</li> <li>- организацию страхования в РФ;</li> <li>- принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства;</li> <li>- виды и классификация ценных бумаг;</li> <li>- особенности функционирования первичного и вторичного рынка ценных бумаг;</li> <li>- характер деятельности кредитов и кредитной системы в условиях рыночной экономики;</li> <li>- организацию банковского кредитования;</li> <li>- особенности и отличительные черты развития кредитного дела и денежного обращения в России на основных этапах формирования ее экономической системы.</li> </ul>			
ОП.18	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>Анализ финансово-хозяйственной деятельности</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять анализ технико-организационного уровня производства;</li> <li>- анализировать эффективность использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов;</li> <li>- анализировать производство и реализацию продукции;</li> <li>- анализировать использование основных фондов;</li> <li>- оценивать финансовое состояние и деловую активность организации;</li> <li>- оценивать имущественное положение организации;</li> <li>- проводить анализ источников иму-</li> </ul>	<p><b>198</b> <b>(132+66)</b></p>	<p>132</p>	<p>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>щества (капитала) организации;</p> <p>-оценивать финансовую устойчивость организации;</p> <p>-проводить анализ затрат на производство, финансовых результатов.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научные основы экономического анализа;</li> <li>- роль экономического анализа в условиях рыночной экономики;</li> <li>- предмет и задачи экономического анализа;</li> <li>- методы, приемы и виды экономического анализа;</li> <li>- систему комплексного экономического анализа: эффективности использования основных средств, материальных, трудовых, финансовых ресурсов организации; производства и реализации продукции; затрат на производство, финансовых результатов;</li> </ul> <p>-методику проведения финансового анализа;</p> <p>-анализ технико-организационного уровня производства.</p>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>414</b>	<b>276</b>	
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля</p> <p><b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b></p> <p>обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать растворы щелочи и кислоты и проверять их концентрацию;</li> <li>- проверять оборудование лабораторий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-зерновые культуры, применяемые для производства муки;</li> <li>- основы производства муки;</li> <li>- пищевые добавки, используемые в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul>	<b>30</b> <b>(20+10)</b>	20	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЬЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля</p> <p><b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b></p>	<b>177</b> <b>(118+99)</b>	118	Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утвер-

	<p>обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- производить контроль параметров и режимов технологического процесса производства бараночных и сухарных изделий;</li> <li>- определять выход хлеба расчетным методом по результатам контроля потерь и затрат на хлебозаводе и предприятиях малой мощности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции бараночных и сухарных изделий;</li> <li>- способы разрыхления теста;</li> <li>- сущность замеса теста, процессы, протекающие на стадии замеса, способы замеса теста;</li> <li>- современные и нетрадиционные способы замеса теста;</li> <li>- теплофизические основы выпечки;</li> <li>- дефекты и болезни хлебных изделий;</li> <li>- особенности планирования технологического процесса производства;</li> <li>- понятие пищевой, биологической и энергетической ценности изделий;</li> <li>- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства на предприятиях малой мощности;</li> <li>- системы механизации работ в хлебохранилищах и экспедициях.</li> </ul>			<p>ждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>Производство кондитерских изделий</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход какао тертого;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления конфет «Грильяж в шоколаде»;</li> <li>- особенности конширования, темперирования и формования шоколадных масс;</li> <li>- особенности производства белого, пористого шоколада и конфет</li> </ul>	<p><b>78</b> <b>(52+26)</b></p>	<p>52</p>	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ),</p>

	<p>«Ассорти»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологию приготовления полуфабрикатов при производстве карамели;</li> <li>-технологию приготовления мармелада типа лимонных и апельсиновых долек;</li> <li>технологию приготовления крекеров, галет и пряников с начинкой;</li> <li>-технологию приготовления сдобного печенья;</li> <li>-способы отделки тортов и пирожных;</li> <li>-технологию приготовления мучных кондитерских изделий на поточно-механизированных линиях;</li> <li>-основные виды стандартов на мучные кондитерские изделия</li> <li>-правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для приема, хранения и подготовки сырья;</li> <li>-правила отбора и подготовки образцов продукции кондитерского производства.</li> </ul>			<p>утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>Производство макаронных изделий</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество фасовки готовых изделий;</li> <li>- составлять сменный производственный отчет предприятия;</li> <li>- составлять технологические карты;</li> <li>- определять состав и область применения линий с использованием чертежей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию замеса теста;</li> <li>- технологические требования к матрицам;</li> <li>- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;</li> <li>- сортировку и отбраковку макаронных изделий;</li> <li>- методы упаковки макаронных изделий;</li> <li>- особенности производства макаронных изделий в условиях малых предприятий</li> </ul>	<p><b>30</b> <b>(20+10)</b></p>	<p><b>20</b></p>	<p>Приказ Минздравразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н Москва «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»,</p> <p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>письма работодателей</p>
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>Управление работами и деятельно-</b></p>	<p><b>45</b> <b>(30+15)</b></p>	<p>30</p>	<p><b>ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР ВИДОВ ЭКОНОМИ-</b></p>

	<p><b>стью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий</b> обучающийся должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с тестовыми заданиями;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование деятельности предприятий малой мощности по производству хлебобулочной продукции</li> </ul>			<p>ЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1) утв. Приказом Росстандарта от 14.12.2011 N 1517-ст,  письма работодателей</p>
ПМ.07	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b> обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий;</li> <li>- выпечки мучных кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной - двух механизированных конвейерных печах, в одном - двух электрошкафах;</li> <li>- укладки тестовых заготовок на листы, кассеты, формы, посадки тестовых заготовок на под (или люльки) печи;</li> <li>- сушки сухарей в сушильных камерах и печах;</li> <li>- выборки готовых изделий из печей и камер;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать температурный и паровой режимы пекарной и сушильной камер;</li> <li>- регулировать движение печного конвейера и работу механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;</li> <li>- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;</li> <li>- осуществлять нарезку тестовых заготовок вручную или на машине, смазывание теста;</li> <li>- для бараночных изделий – производить обсушивание обваренных тестовых колец;</li> <li>- для сухарных изделий - загрузку сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами;</li> <li>- на пекарнях, оборудованных электропечами,</li> <li>– осуществлять раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручную нарезку; закаты-</li> </ul>	<b>54 (36+18)</b>	<b>36</b>	<p>Общероссийский классификатор занятий ОК.010-93 (ОКЗ), утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 30 декабря 1993 г. № 298,</p> <p>ЕДИНЬИ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОН-НЬИ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ (ЕТКС), выпуск 2, часть 2, утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 ноября 1999 г. № 45,</p> <p>письма работодателей</p>

	<p>вание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковку и укладывание готовой продукции в лотки;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</li> <li>- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий,</li> <li>- способы раскладки изделий на под, листы;</li> <li>- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;</li> <li>- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;</li> <li>- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи;</li> <li>- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;</li> <li>- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.</li> </ul>			
--	---	--	--	--

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Физическая культура
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Экономика организации
ОП.08	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
ОП.09	Управление персоналом
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.11	Правовые основы предпринимательской деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Документационное обеспечение управления
ОП.15	Организация предпринимательской деятельности
ОП.16	Бухгалтерский учет и налогообложение
ОП.17	Финансы и кредит
ОП.18	Анализ финансово- хозяйственной деятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
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	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий
ПМ.06	Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных , кондитерских и макаронных изделий
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)

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

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

Система контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций следующая:

- текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, рефератов, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки;

- по выполненным лабораторным и практическим работам текущий контроль осуществляется в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним, при этом, в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Она проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по профессиональным модулям - в форме экзамена (квалификационного) Эк, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и выставление оценок: «5» - «отлично», «4» - «хорошо», «3» - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»).

Администрация образовательного учреждения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации и их количество в соответствии с нормативными документами. Количество применяемых форм промежуточной аттестации по курсам и семестрам характеризуется следующими данными:

Разделы	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
дисциплин и МДК	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	<b>648</b>	<b>576</b>	<b>396</b>
учебной практики				72	18	126	36	108	-	36
производст. практики				108	36	324	72	72	-	36
преддиплом. практики										144
экзаменов	1	3	2	5	1	3	2	4	2	3
дифф. зачетов	3	7	2	7	3	7	3	6	2	4
зачетов				3	3	2	2	2	1	

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения МДК и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой контроля и оценки учебной и производственной практик по всем профессиональным модулям является дифференцированный зачет.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании следующих документов:

- Закона Российской Федерации № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 г.)», зарегистрированном в Минюсте России 26 декабря 2013 г. (рег. № 30861);
- письма Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846"О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО".

Формой завершения обучения является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа 75 лет.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

### **6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

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

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение дипломной работы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана работы;
- составление календарного плана выполнения дипломной работы;
- выполнение дипломной работы;
- представление работы научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование дипломной работы.

Задания выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях цикловых комиссий, утверждаются директором колледжа.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работой.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ создается государственная аттестационная комиссия.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленных и оборудованных учебных аудиториях, на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту каждой работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной комиссии, по согласованию с членами комиссии, и включает в себя: доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии и ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента.