

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

Утверждена

Педагогическим советом
Протокол от 18.05.2022 г. № 7

В.В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 18.05.2022 г. № 170/п



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Направление подготовки

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Согласована с председателем ГЭК
заместитель генерального директора по производству
кондитерская мастерская Белый слон
Ефимова Светлана Александровна



2022 г.

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

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация - разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Рекомендована методическим советом колледжа

Протокол № от «6» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Требования к абитуриенту	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	8
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	20
3.1. Базисный учебный план (приложение № 1)	20
3.2. График учебного процесса (приложение № 2)	21
3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (приложение № 3)	21
3.4. Программы практик (приложение № 4)	22
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	22
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	23
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
5.1. Кадровое обеспечение	23
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	24
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	25
5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики	26
5.5. Требования к оснащению баз практик	28
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	28
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	28
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	29
6.3. Требования к дипломным проектам	30
7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	31

1. Общие положения

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

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

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года. № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 07 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж».

1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

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

Цель основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – создание, поддержание и ежегодное обновление условий, обеспечивающих качественную подготовку техника-технолога в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также требований соответствующих профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

В области обучения целью образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является: подготовка техника-технолога, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать в организациях пищевой промышленности, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

В области воспитания целью образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практико-ориентированной подготовки обучающихся;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

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

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения: не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования; не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

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

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

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

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы по специальности.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц, имеющих основное общее или среднее общее образование, если иное не предусмотрено Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников программ СПО по ППССЗ с присвоением квалификации «Техник-технолог» - пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

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

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Виды деятельности		
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПМ. 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Техник-технолог
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПМ. 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Техник-технолог
Производство кондитерских изделий	ПМ. 03. Производство кондитерских изделий	Техник-технолог
Производство макаронных изделий	ПМ. 04. Производство макаронных изделий	Техник-технолог
Организация работы структурного подразделения	ПМ. 05. Организация работы структурного подразделения	
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	ПМ. 06. Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	16472 Пекарь 12901 Кондитер

2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Умения: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>

		<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности</p>

		коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умения: планировать процесс производства; принимать решения во внештатных ситуациях и брать ответственность за принятые решения.</p> <p>Знания: психологические особенности работы во внештатной ситуации, порядок действий в различных ситуациях.</p>
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Умения: использовать современные методики самообразования и личностного развития для достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: роль самообразования в профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.</p>
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для отслеживания частой смены технологий в профессиональной деятельности; использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Знания: современные технологии; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Практический опыт: - приемки сырья.
		Умения: - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
		Знания: - виды, химический состав и свойства сырья;

		<ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приемки, хранения и отпуска сырья.
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества поступившего сырья. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования; - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества.
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения процесса хранения сырья. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать основные виды оборудования; - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки, хранения и отпуска сырья; - правила эксплуатации основных видов оборудования; - особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

	<p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<p>Практический опыт: - подготовки сырья к переработке.</p> <p>Умения: - подготавливать сырье к дальнейшей переработке; - подбирать сырье для правильной замены; - рассчитывать необходимое количество заменителя; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p> <p>Знания: - правила подготовки сырья к производству; - способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; - производственное значение замены одного сырья другим; - основные принципы и правила взаимозаменяемости; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>
<p>ВД 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Практический опыт: - контроля качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Умения: - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - вести соответствующую производственную и технологическую документацию.</p> <p>Знания: - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний.</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Практический опыт: - контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения: - вести соответствующую производственную</p>

		<p>и технологическую документацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные рецептуры; - определять расход сырья; - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - осуществлять дизайнерское оформление сложных хлебобулочных изделий.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; - методы расчёта производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.
	<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие «унифицированные рецептуры»; - назначение, сущность и режимы операций разделки; - требования к соблюдению массы штучных изделий; - сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; - виды технологических потерь и затрат на производстве; - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; - причины и технологическое значение упёка и усушки хлеба, меры по их снижению; - понятие «выход хлеба»; - способы укладки, условия и сроки хранения

		<p>хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий.
	<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - осуществлять дизайнерское оформление сложных хлебобулочных изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; - правила безопасной эксплуатации оборудования; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.
<p>ВД 03. Производство кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сырья для производства сахаристых

		<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний.
	<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы); - технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); - способы формования конфетных масс и ириса; - требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий.
	<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); - технологию приготовления мучных

		<p>кондитерских изделий (сахарного и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; - виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
	<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производительность печей; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; - виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; - виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; - правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии при производстве кондитерских изделий.
<p>ВД 04. Производство макаронных изделий.</p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок.
	<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - подготовки сырья к дальнейшей переработке. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять производственную и технологическую документацию; - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; - подбирать тип замеса теста с учётом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; - подбирать режим сушки с учётом ассортимента выпускаемой продукции типа сушилки; - определять плановую норму расхода сырья с учётом фактической влажности муки; - рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; - подбирать вид матрицы для заданных условий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; - технологию и организацию производства макаронных изделий; - типы замеса макаронного теста; - технологию замеса и прессования теста; - характеристики и назначение вакуумированного теста; - технологические требования к матрицам; - стадии разделки и их назначение; - причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; - режимы сушки коротких и длинных изделий; - изменение свойств макаронных изделий при сушке; - назначение стабилизации изделий; - требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> - методы упаковки макаронных изделий; - режимы хранения изделий; - нормирование расхода сырья; - способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; - причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению.
	<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать режим сушки с учётом ассортимента выпускаемой продукции типа сушилки; - подбирать вид матрицы для заданных условий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и состав линий для производства макаронных изделий; - устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; - конструкции матриц и правила их эксплуатации; - классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; - принципы работы упаковочного оборудования; - правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.
ВД 05. Организация работы структурного	<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения. <p>Умения:</p>

подразделения.	показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте. Знания: - методику расчета выхода продукции.
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.
		Умения: - вести таблицу учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания: - порядок оформления таблицы учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
		Практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Умения: - организовать работу коллектива исполнителей.	
	Знания: - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей.	
	Практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений.	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Умения: - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовать работу коллектива исполнителей.	
	Знания: - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей.	
	Практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	
ПК 5.5. Вести утвержденную	Умения:	

	учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знания: - формы документов, порядок их заполнения.
ВД 06. ВД 07. Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	16472 Пекарь 12901 Кондитер	

3. Документы, регулирующие содержание и организацию образовательного процесса

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

3.1. Базисный учебный план

Учебный план носит компетентностно-ориентированный характер и определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту дипломной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Учебный план подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлен в Приложении № 1.

3.2. График учебного процесса

В графике учебного процесса указана последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул при реализации ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по годам.

Календарный график образовательного процесса при реализации СПО по ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки представлен в Приложении № 2.

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы всех учебных дисциплин разработаны на основании требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся:

- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание;
- работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий; - кейс-метод – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;
- ролевая игра-имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах;
- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение – мотивация обучающихся к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;
- обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом обучения.

В рабочих программах предусматривается, в целях реализации компетентного

подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлен в Приложении № 3.

3.4. Программы практик

Практическая подготовка обучающихся является важной составной частью ППССЗ и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке учащихся.

Объемы и виды практической подготовки определены ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Содержание каждого вида практики и ее объем определяются программой практики, разработанной в филиале с учетом требований ФГОС и характера организации – базы практики. Организация всех видов практик на всех этапах в соответствии с установленными целями направлена на приобретение учащимися опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Рабочие программы практической подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представлен в Приложении № 4.

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Список рабочих программ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
- ОГСЭ. 01 Основы философии
- ОГСЭ. 02 История России
- ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОГСЭ. 04 Физическая культура
- ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ. 06 Социокультурные истоки
- ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
- ЕН.01. Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия
- ОП. 00 Общепрофессиональный цикл
- ОП.01 Инженерная графика
- ОП.02 Техническая механика
- ОП.03 Электротехника и электронная техника
- ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 ОП.07 Метрология и стандартизация
 ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
 ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 ОП.10 Охрана труда
 ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
 ОП.12 Психология личности и профессиональное самоопределение
 ОП.13 Коммуникативный практикум
 ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда
 П 00 Профессиональный цикл
 ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
 МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья
 ПП.01 Производственная практика
 ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
 МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
 ПП.02 Производственная практика
 ПМ.03 Производство кондитерских изделий
 МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
 МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
 ПП.03 Производственная практика
 ПМ.04 Производство макаронных изделий
 МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий
 ПП.04 Производственная практика
 ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
 МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации
 ПП.05 Производственная практика
 ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
 МДК.06.01 Технология производства простой хлебобулочной продукции
 УП. 06 Учебная практика
 ПП.06 Производственная практика
 ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
 МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции
 УП. 07 Учебная практика
 ПП.07 Производственная практика
 ПДП Преддипломная практика

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** обеспечивается педагогическими работниками ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

К реализации программы могут привлекаться лица, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах; Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий., в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25%.

5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства просвещения Российской Федерации и ФУМО.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

Компьютерное обеспечение

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

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» располагает 7 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

Стабильно работает система дистанционного обучения MOODLE.

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

5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы,

- мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

- лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения, учитывающими требования международных стандартов;

- помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности;

химии:

технологии продуктов питания из растительного сырья;

технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Мастерские (лаборатории):

«Хлебопечения»;

«Кондитерское дело»;

учебная пекарня.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал.

5.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», реализующий программу по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Мастерская «Хлебопечения»

Миксер планетарный KITCHENAID ARTISAN 5KSM3311XECA TMM-1м,

Пароконвектомат

Плита индукционная

Подставка под пароконвектомат

Столы производственные

Весы

Тестомесильная машина

Расстойный шкаф

Конвекционная печь

Плита настольная индукционная

Тележка кухонная

Противень для индукционной печи

Противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм

Подовая печь,

Тестораскаточная машина

Подставка под конвекционную печь

Стеллаж кухонный

Столы производственные

Тестомесильная машина

Конвекционная печь

Доска деревянная

Формы и листы для выпечки,

Скалки,

Скребки

Мерные кружки

Рукавицы пекаря

Металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0; 5,0 литров

Гастроёмкость

Формы для выпечки хлеба

Сито металлическое

Кисточка силиконовая для смазывания

Термометр для измерения температуры теста

Мастерская «Кондитерское дело»

Миксер планетарный KITCHENAID ARTISAN 5KSM3311XECA TMM-1м

Машина тестомесильная ТММ-1м,
Шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
Пекарский шкаф шпэ-3
Стол для разделки полуфабрикатов
Блендер BRAUN, блендер погружной
Миксер SCARLETT
Набор форм для тортов
Набор форм с тефлоновым покрытием
Набор листов с тефлоновым покрытием
Электроплита ПЭСМ-4Ш
Холодильник “Бирюса”
Электрическая печь “ASEIDELTA”
Набор посуды и емкостей для хранения сырья
Набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды
Сушильный шкаф СЭШ-3М
Влагомеры, ИДК-3М
Тестомесилка У1-ЕТК
Прибор ПЧП
Муфельная печь, КФК-2
Термостат
Дозаторы
Терморегулятор
Пароконвектомат
Весы настольные электронные
Плита индукционная
Гастроячейка
Шкаф холодильный
Шкаф шоковой заморозки
Фритюрница
Льдогенератор
Слайсер
Морозильный шкаф (ларь)
Соковыжималка шнековая
Настольная вакуумно-упаковочная машина
Стол производственный
Зонт вытяжной
Подставка под пароконвектомат
Стеллаж кухонный
Плита настольная индукционная
Печь конвекционная
Кипятильник наливной с регулятором
Стеллажи кухонные
Холодильный шкаф
Холодильный шкаф-купе
Микровесы,
Тележка кухонная
Стеллаж передвижной
Лампа для карамели
Куттер
Ванна для растапливания шоколада
Тестораскаточная машина
Подовая печь,

Карамелизатор в комплекте с баллоном
Краскопульт пневматический
Стол для краскопульта
Помпа для карамели.

5.5. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и имеет в наличии оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03., ПМ 04, ПМ. 0-5, ПМ. 06, ПМ. 07.

Производственная практика реализуется в организациях, по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области деятельности пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 32 апреля 2014 года № 373.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Учебные дисциплины (в том числе введенные за счет часов вариативной части ФГОС СПО) и профессиональные модули являются обязательными для аттестации, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль — это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля: -

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- письменная проверка (диктанты, сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение схем и чертежей, тестирование, выполнение домашних контрольных работ и заданий для самостоятельной работы, рефераты и т.д.);
- практическая проверка (используется при проведении деловых игр, практических занятий и лабораторных работ, выполнении курсовых работ (проектов), в период прохождения учебной и производственной практик);
- самоконтроль и взаимопроверка и т.д.

Промежуточный контроль по учебному предмету, дисциплине, МДК, ПМ — это форма контроля, проводимая по завершению изучения предмета, дисциплины, МДК, ПМ.

Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

К формам промежуточного контроля относятся зачет, дифференцированный зачет, экзамен по предмету, дисциплине и экзамен по модулю. Также используют комплексные зачеты и экзамены.

Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Экзамен по дисциплине проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Промежуточная аттестация обучающихся регламентируется учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Экзамен по модулю проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен. Оценка за экзамен по модулю является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» активно привлекает работодателей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения

государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Численность ГЭК не может быть меньше 5 человек. Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация студентов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий выполняется в форме дипломного проекта и демонстрационного экзамена, на основании которых Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации техника-технолога.

Демонстрационный экзамен — это форма аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

6.3 Требования к дипломным проектам

Целью дипломного проекта является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите дипломного проекта выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

Дипломный проект должна представлять собой законченную разработку актуальной

проблемы и обязательно включать в себя как теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знания основ теории по разрабатываемой проблеме, так и практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин, МДК (модулей) для решения поставленных в работе задач. Выполнение работы должно выявить умение применять полученные знания при решении конкретных специальных, научных и производственных задач; навыки ведения самостоятельной работы и применения методик исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов; степень подготовленности студента к самостоятельной работе на предприятиях реального сектора экономики в современных условиях.

Дипломный проект предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным проектам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы дипломных проектов должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель дипломного проекта разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения дипломного проекта.

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

7. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Примерная рабочая программа воспитания представлена в Приложении № 5.