

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

С изменениями и дополнениями от:

13 июля 2021 г.

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126, N 6, ст. 582), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4377), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2010 г. N 611 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июля 2010 г., регистрационный N 17942).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2014 года.

Министр

Д.В. Ливанов

Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 августа 2014 г. Регистрационный N 33402

Приложение

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373)

С изменениями и дополнениями от:

13 июля 2021 г.

ГАРАНТ:

Прием на обучение в соответствии с настоящим федеральным государственным образовательным стандартом прекращается с 31 декабря 2022 г., а при реализации образовательной организацией образовательной программы по специальности 19.02.11 в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет" - с 1 августа 2022 г.

См. федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 341

См. справку о федеральных государственных образовательных стандартах

I. Область применения

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Информация об изменениях:

Приложение дополнено пунктом 1.3 с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

1.3. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Информация об изменениях:

Приложение дополнено пунктом 1.4 с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

1.4. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

II. Используемые сокращения

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ОД - общеобразовательные дисциплины;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.

III. Характеристика подготовки по специальности

3.1. Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

3.2. Сроки получения СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации углубленной подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения*
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование	3 года 10 месяцев**	

* Независимо от применяемых образовательных технологий.

** Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, а том числе с учетом получаемой специальности СПО.

3.3. Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышают на один год срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки.

Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 2.

Таблица 2

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации углубленной подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения*
среднее общее образование	Старший техник-технолог	3 года 10 месяцев
основное общее образование	4 года 10 месяцев**	

* Независимо от применяемых образовательных технологий.

** Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой и углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:
 - на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
 - на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

IV. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

полуфабрикаты;

готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

первичные трудовые коллективы.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.3.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

4.3.3. Производство кондитерских изделий.

4.3.4. Производство макаронных изделий.

4.3.5. Организация работы структурного подразделения.

4.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

4.4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.4.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.4.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

4.4.3. Производство кондитерских изделий.

4.4.4. Производство макаронных изделий.

4.4.5. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

4.4.6. Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

4.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

V. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

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

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

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

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

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

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

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

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

5.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

5.2.3. Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

5.2.4. Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

5.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

5.2.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

5.4.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

5.4.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

5.4.3. Производство кондитерских изделий.

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.

5.4.4. Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

5.4.5. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать 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.

5.4.6. Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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.

5.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

VI. Требования к структуре программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

6.2. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественно-научный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

6.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

6.4. Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Таблица 3

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требований к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	3186	2124		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	648	432		
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культу-		48	ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9	

ры граждани- на и будущего специалиста; знать: основные ка- тегории и по- нятия фило- софии; роль филосо- фии в жизни человека и общества; основы фило- софского уче- ния о бытии; сущность про- цесса позна- ния; основы науч- ной, философ- ской и рели- гиозной кар- тин мира; об условиях формирования личности, сво- боде и ответ- ственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных				
---	--	--	--	--

и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий				
уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: основные направления развития ключ-		48	ОГСЭ.02. История	ОК 1 - 9

чевых регио- нов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины ло- кальных, региональных, межгосудар- ственных кон- фликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные про- цессы (инте- грационные, поликультур- ные, миграци- онные) поли- тического и экономиче- ского разви- тия ведущих государств и регионов ми- ра; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления				
---	--	--	--	--

их деятельно- сти; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государ- ственных тра- диций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых ак- тов мирового и региональ- ного значения				
уметь: общаться (устно и пись- менно) на иностранном языке на про- фессиональ- ные и повсе- дневные те- мы; переводить (со словарем) иностраные тексты про- фессиональ-		168	ОГСЭ.03. Ино- странный язык	ОК 1 - 9

ной направ- ленности; самостоятель- но совершен- ствовать уст- ную и дея- тельности				
уметь: анализировать и прогнозиро- вать экологи- ческие по- следствия раз- личных видов деятельности; использовать в профессио- нальной дея- тельности представления о взаимосвязи организмов и среды обита- ния; соблюдать в профессио- нальной дея- тельности ре- гламенты эко- логической безопасности; знать: принципы вза- имодействия			ЕН.02. Экологические основы приро- допользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

живых орга- низмов и сре- ды обитания; особенности взаимодей- ствия обще- ства и приро- ды, основные источники техногенного воздействия на окружаю- щую среду; об условиях устойчивого развития эко- систем и воз- можных при- чинах возник- новения эко- логического кризиса; принципы и методы раци- онального природополь- зования; методы эко- логического регулирова- ния; принципы размещения производств				
--	--	--	--	--

различного типа; основные группы отхо- дов, их источ- ники и масштабы об- разования; понятие и принципы мо- ниторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы при- родопользо- вания и эко- логической безопасности; принципы и правила меж- дународного сотрудниче- ства в области природополь- зования и охраны окру- жающей сре- ды; природоре- сурсный по- тенциал Рос- сийской Фе-				
--	--	--	--	--

дерации; охраняемые природные территории				
уметь: применять основные за- коны химии для решения задач в обла- сти профес- сиональной деятельности; использовать свойства ор- ганических веществ, дис- персных и коллоидных систем для оптимизации технологиче- ского процес- са; описывать уравнениями химических реакций про- цессы, лежа- щие в основе производства продоволь- ственных про- дуктов;			ЕН.03. Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;				
---	--	--	--	--

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение хими-				
--	--	--	--	--

ческого рав- новесия под действием различных факторов; окислительно- восстанови- тельные реак- ции, реакции ионного обме- на; гидролиз со- лей, диссоци- ацию электро- литов в вод- ных раство- рах, понятие о сильных и слабых элек- тролитах; тепловой эф- фект химиче- ских реакций, термохимиче- ские уравне- ния; характеристи- ки различных классов орга- нических ве- ществ, входя- щих в состав сырья и гото- вой пищевой				
--	--	--	--	--

продукции; свойства растворов и коллоидных систем высо- комолекуляр- ных соедине- ний; дисперсные и коллоидные системы пи- щевых про- дуктов; роль и харак- теристики по- верхностных явлений в природных и технологиче- ских процес- сах; основы ана- литической химии; основные ме- тоды класси- ческого коли- чественного и физико-хими- ческого ана- лиза; назначение и правила ис- пользования				
--	--	--	--	--

лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и тех- нику выпол- нения хими- ческих анали- зов; приемы без- опасной рабо- ты в химиче- ской лабора- тории				
П.00	Профессиональный учебный цикл	2202	1468	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	768	512	
В результате изучения обя- зательной ча- сти профес- сионального учебного цик- ла по обще- профессио- нальным дис- циплинам обучающийся должен: уметь: читать конструк- торскую и технологиче- скую доку- ментацию по			ОП.01. Инже- нерная графика	ОК 1 - 9 ПК 2.4. 3.4, 4.3, 5.5

профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи легален, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем и ручной и машинной графике; оформлять проектно-				
--	--	--	--	--

конструк- торскую, тех- нологическую и другую тех- ническую до- кументацию в соответствии с действующей норма- тивной базой; знать: правила чте- ния конструк- торской и тех- нологической документа- ции; способы гра- фического представления объектов, про- странствен- ных образов, технологиче- ского оборудо- вания и схем; законы, мето- ды и приемы проеекционно- го черчения; требования государствен- ных стан-				
--	--	--	--	--

дартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления				
уметь: читать кинематические			ОП.02. Техническая механика	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3

математические схемы; проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструктивных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение;			ка	
---	--	--	----	--

знать: виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначе-				
--	--	--	--	--

ние, преимуще- ства и недостатки, условные обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику рас- чета элемен- тов конструк- ций на проч- ность, жест- кость и устой- чивость при различных видах дефор- мации				
уметь: использовать основные за- коны и прин- ципы теоре- тической электротехни- ки и электрон- ной техники в профессио- нальной дея- тельности; читать прин- ципиальные, электрические			ОП.03. Электротехника и электронная техника	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3

и монтажные схемы; рассчитывать параметры электриче- ских, магнит- ных цепей; пользоваться электроизме- рительными приборами и приспособле- ниями; подбирать устройства электронной техники, элек- трические приборы и оборудование с определен- ными пара- метрами и ха- рактеристика- ми; собирать элек- трические схемы; знать: способы по- лучения, пере- дачи и ис- пользования электрической				
---	--	--	--	--

энергии; электротехни- ческую терми- нологию; основные за- коны электро- техники; характеристи- ки и парамет- ры электриче- ских и маг- нитных полей; свойства про- водников, по- лупроводни- ков, элек- троизоляци- онных, маг- нитных мате- риалов; основы тео- рии электри- ческих ма- шин, принцип работы типо- вых электри- ческих устройств; методы рас- чета и изме- рения основ- ных парамет- ров электри- ческих, маг-				
---	--	--	--	--

нитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования				
уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганиз-			ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

мов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;				
--	--	--	--	--

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные				
---	--	--	--	--

источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств				
уметь: использовать в производственной деятельности средства ме-			ОП.05. Автоматизация технологических процессов	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 14. 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3

ханизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации; знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классифика-				
---	--	--	--	--

цию автома- тических си- стем и средств измерений; общие сведе- ния об авто- матизирован- ных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматиче- ского управ- ления (далее - САУ); классифика- цию техниче- ских средств автоматиза- ции; основные ви- ды электриче- ских, элек- тронных, пневматиче- ских, гидрав- лических и комбиниро- ванных устройств, в том числе со- ответствующ- ие датчики и исполнитель-				
---	--	--	--	--

ные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения				
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профес-			ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

сионально ориентирован- ных информа- ционных си- стемах; использовать в профессио- нальной дея- тельности раз- личные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютер- ные и теле- коммуникаци- онные сред- ства; знать: основные по- нятия автома- тизированной обработки ин- формации; общий состав и структуру персональных электронно- вычислитель- ных машин и вычислитель- ных систем;				
--	--	--	--	--

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной без-				
---	--	--	--	--

опасности				
уметь: применять требования нормативных документов к основным ви- дам продук- ции (услуг) и процессов; оформлять техническую документа- цию в соот- ветствии с действующи- ми норматив- ными право- выми актами; использовать в профессио- нальной дея- тельности до- кументацию систем каче- ства; приводить не- системные величины из- мерений в со- ответствие с действующи- ми стандарта- ми и между-			ОП.07. Метро- логия и стан- дартизация	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.5

народной системы единиц СИ; знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой еди-				
---	--	--	--	--

ниц СИ				
уметь: использовать необходимые нормативные правовые ак- ты; защищать свои права в соответствии с гра- жданским, гражданско- процессуаль- ным и трудо- вым законо- дательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные по- ложения Конституции Российской Федерации; права и сво- боды человека и гражданина,			ОП.08. Право- вые основы профессиональ- ной деятельно- сти	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;				
--	--	--	--	--

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;				
--	--	--	--	--

механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров				
уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной эконо-			ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

мики; современное состояние и перспективы развития от- расли; роли и орга- низацию хо- зяйствующих субъектов в рыночной эконо- мике; механизмы ценообразо- вания на про- дукцию (услу- ги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управ- ления, виды коммуника- ции; принципы де- лового обще- ния в коллек- тиве; управленче- ский цикл; особенности				
---	--	--	--	--

менеджмента в области про- фессиональ- ной деятель- ности; сущность, це- ли, основные принципы и функции мар- кетинга, его связь с мене- джментом; формы адап- тации произ- водства и сбы- та к рыночной ситуации				
уметь: выявлять опасные и вредные произ- водственные факторы и со- ответствующ- ие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планиру- емыми видами профессио- нальной дея- тельности;			ОП.10. Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;				
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;				
проводить вводный инструктаж работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выпол-				

няемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установлен- ных требова- ний охраны труда; вырабатывать и контролиро- вать навыки, необходимые для достиже- ния требуемо- го уровня без- опасности труда; вести доку- ментацию установлен- ного образца по охране тру- да, соблюдать сроки ее за- полнения и условия хра- нения; знать: системы управления охраной труда в организа-				
--	--	--	--	--

ции; нормативные правовые ак- ты, содержа- щие государ- ственные нор- мативные тре- бования охра- ны труда, рас- пространяю- щиеся на де- ятельность организации; обязанности работников в области охра- ны труда; фактические или потенци- альные по- следствия соб- ственной де- ятельности (или бездей- ствия) и их влияние на уровень без- опасности труда; возможные последствия несоблюдения технологиче- ских процес-				
--	--	--	--	--

сов и производственных инструкций работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты				
уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические		68	ОП.11. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5

меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специально-				
--	--	--	--	--

сти; применять профессио- нальные зна- ния в ходе ис- полнения обя- занностей во- енной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специально- стью; владеть спосо- бами бескон- фликтного общения и саморегуля- ции в повсе- дневной дея- тельности и экстремаль- ных условиях военной служ- бы; оказывать первую по- мощь постра- давшим; знать: принципы обеспечения устойчивости				
--	--	--	--	--

объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;				
---	--	--	--	--

основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и спе-				
---	--	--	--	--

циального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделе- ний, в кото- рых имеются военно-учет- ные специаль- ности, родственные специально- стям СПО; область при- менения по- лучаемых профессио- нальных зна- ний при ис- полнении обя- занностей во- енной служ- бы; порядок и правила ока- зания первой помощи по- страдавшим					
ПМ.00	Профессиональные модули	1434	956		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке В результате изучения профессионального модуля обу- чающийся должен:			МДК.01.01. Техноло- гия хранения и под- готовки сырья	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	иметь практический опыт: - приемки сырья; - контроля качества поступившего сырья; - ведения процесса хранения сырья; - подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: - 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; - определять потери сырья при хранении; - подготавливать сырье к дальнейшей переработке; - подбирать сырье для правильной замены; - рассчитывать необходимое количество заменителя; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: - виды, химический состав и свойства сырья; - требования действующих стандартов к качеству сырья; - основные органолептические и физико-химические показатели качества; - 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 предот-				
--	--	--	--	--	--

	вращения; 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				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;			МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.4

подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп 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; знать: 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; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; 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 упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести 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				
ПМ.03	Производство кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: проводить оценку качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оп-			МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК.03.01. Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

	тимизации технологического процесса; 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; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; 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; знать: виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; 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; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных 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 про- дукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кек- сов, вафель); технологии приготовления мучных кондитерских изде- лий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и за- варных пряников, выпеченных и отделочных пол)фа- брикатов, кексов, вафель); требования к качеству готовой продукции мучных кон- дитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устране- нию; 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 завертки, фасовки и упаковки кондитерских изде- лий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства саха- ристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной без- опасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий				
ПМ.04	Производство макаронных изделий			МДК.04.01. Техноло-	ОК 1 - 9

	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию; определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; 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, противопо-			гия производства макаронных изделий	ПК 4.1 - 4.3
--	---	--	--	--	---------------------

	жарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; знать: 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, 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; 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;				
--	---	--	--	--	--

	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				
ПМ.05	Организации работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива исполнителей; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени.			МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.5

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федеральног...

	методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчет экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения				
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1350	900		
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4536	3024		
УП.00	Учебная практика	25 нед.	900		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

Таблица 4

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	4 нед.
Производственная практика (преддипломная)	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Таблица 5

Структура программы подготовки специалистов среднего звена углубленной подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требований к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	4482	2988		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	930	620		
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культу-		48	ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9	

ры граждани- на и будущего специалиста; знать: основные ка- тегории и по- нятия фило- софии; роль филосо- фии в жизни человека и общества; основы фило- софского уче- ния о бытии; сущность про- цесса позна- ния; основы науч- ной, философ- ской и рели- гиозной кар- тин мира; об условиях формирования личности, сво- боде и ответ- ственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных				
---	--	--	--	--

и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий				
уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: основные направления		48	ОГСЭ.02. История	ОК 1 - 9

развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные				
--	--	--	--	--

направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения				
уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межлич-		48	ОГСЭ.03. Психология общения	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.7

ностного общения; знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов				
--	--	--	--	--

уметь: общаться (уст- но и письмен- но) на ино- странном язы- ке на профес- сиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты про- фессиональ- ной направ- ленности; самостоятель- но совершен- ствовать уст- ную и пись- менную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматиче- ский мини- мум, необхо- димый для чтения и пере-		238	ОГСЭ.04. Ино- странный язык	ОК 1 - 9
--	--	-----	--------------------------------	----------

вода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности				
уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	336	168	ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2, 3, 6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	336	224	

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического ана-			ЕН.01. Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5
---	--	--	-------------------	--

лиза, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности				
уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной дея-			ЕН.02. Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5

тельности регламенты экологической безопасности; значь: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;				
---	--	--	--	--

методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и				
---	--	--	--	--

охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории				
уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических			ЕН.03. Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.2, 6.1 - 6.5

реакций про- цессы, лежа- щие в основе производства продоволь- ственных про- дуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и обо- рудование; выбирать ме- тод и ход хи- мического анализа, под- бирать реак- тивы и аппа- ратуру; проводить ка- чественные реакции на неорганиче- ские вещества и ионы, отдельные классы орга- нических со- единений;				
--	--	--	--	--

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;				
--	--	--	--	--

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики				
---	--	--	--	--

ки различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического коли-				
--	--	--	--	--

чественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории				
П.00	Профессиональный учебный цикл	3216	2144	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	960	640	
В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:			ОП.01. Инженерная графика	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4, 4.3, 5.7

уметь: читать конструк- торскую и технологиче- скую доку- ментацию по профилю спе- циальности; выполнять комплексные чертежи гео- метрических тел и проек- ции точек, ле- жащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эс- кизы, техни- ческие рисун- ки и чертежи деталей, их элементов, узлов в руч- ной и машин- ной графике; выполнять графические изображения технологиче- ского оборудо-				
---	--	--	--	--

дования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;				
---	--	--	--	--

законы, методы и приемы проекционно-го черчения; требования государственных стандартов ЕСКД и ЕСТД; правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления				
уметь: читать кинематические схемы; проводить			ОП.02. Техническая механика	ОК 1 - 9 ПК 2.4, 3.4. 4.3, 5.6

расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструктивных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение; знать: виды машин и механизмов,				
---	--	--	--	--

принцип действия, кинематические и динамические характеристики; типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные				
--	--	--	--	--

обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкции на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации				
уметь: использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры			ОП.03. Электротехника и электронная техника	ОК 1 - 9 ПК 2.4. 3.4, 4.3, 5.6

электриче- ских, магнит- ных цепей; пользоваться электроизме- рительными приборами и приспособле- ниями; подбирать устройства электронной техники, элек- трические приборы и оборудование с определен- ными пара- метрами и ха- рактеристика- ми; собирать элек- трические схе- мы; знать: способы по- лучения, пере- дачи и ис- пользования электрической энергии; электротехни- ческую терми- нологию;				
---	--	--	--	--

основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство,				
--	--	--	--	--

основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования				
уметь: работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследе-			ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5

дования и да- вить оценку полученным результатам; соблюдать са- нитарно-гиги- енические требования в условиях пи- щевое произ- водства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиоло- гический контроль пи- щевое произ- водства; знать: основные по- нятия и тер- мины микро- биологии; классифика- цию микроор- ганизмов; морфологию и физиологию основных групп ми-				
---	--	--	--	--

кроорганиз- мов; генетическую и химическую основы на- следственно- сти и формы изменчивости микроorganiz- мов; роль микроор- ганизмов в круговороте веществ в природе; характеристи- ки микрофло- ры почвы, во- ды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроorganiz- мов; основные пи- щевые инфек- ции и пище- вые отравле- ния; возможные источники ми- кробиологи- ческого за- грязнения в				
--	--	--	--	--

пищевом производстве, условия их развития; методы предотвраще- ния порчи сы- рья и готовой продукции; схему микро- биологическо- го контроля; санитарно- технологиче- ские требова- ния к помеще- ниям, оборудо- ванию, ин- вентарю, оде- жде; правила лич- ной гигиены работников пищевых производств				
уметь: использовать в произ- водственной деятельности средства ме- ханизации и автоматиза- ции техноло-			ОП.05. Автома- тизация техно- логических про- цессов	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5

гических процессов; проектировать, производить нас тройку и сборку систем автоматизации; знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств				
---	--	--	--	--

измерений; общие сведения об АСУ и САУ; классификацию технических средств автоматизации; основные виды -электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; типовые сред-				
---	--	--	--	--

ства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения				
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного			ОП.Об. Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7. 6.1 - 6.5

обеспечения, в том числе специального; применять компьютер- ные и теле- коммуникаци- онные сред- ства; знать: основные по- нятия автома- тизированной обработки ин- формации; общий состав и структуру персональных электронно- вычислитель- ных машин и вычислитель- ных систем; состав, функ- ции и возмож- ности исполь- зования ин- формацион- ных и теле- коммуникаци- онных техно- логий в про- фессиональ- ной деятель-				
---	--	--	--	--

ности; методы и средства сбо- ра, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые си- стемные про- граммные продукты и пакеты при- кладных про- грамм в обла- сти профес- сиональной деятельности; основные ме- тоды и прие- мы обеспече- ния информа- ционной без- опасности				
уметь: определять организа- ционно-право- вые формы организаций; определять состав мате- риальных, трудовых и			ОП.07. Эконо- мика организа- ции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5

финансовых ресурсов ор- ганизации; рассчитывать основные тех- нико-эконо- мические по- казатели де- ятельности организации; находить и использовать необходимую экономиче- скую инфор- мацию; оформлять первичные документы по учет у рабо- чего времени, выработки, заработной платы, про- стоев; знать: современное состояние и перспективы развития пи- щевой про- мышленности, организацию хозяйствую-				
---	--	--	--	--

щих субъек- тов в рыноч- ной экономи- ке; основные принципы по- строения эконо- мической системы ор- ганизации; общую орга- низацию произ- водственного и технологи- ческого про- цессов; основные тех- нико-эконо- мические по- казатели де- ятельности организации и методики их расчета; методы управ- ления основ- ными и обо- ротными сред- ствами и оценки эффек- тивности их использова- ния;				
---	--	--	--	--

состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; способы экономии ресурсов; основные энерго- и материалосберегающие технологии; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда				
уметь: использовать в профессиональной деятельности до-			ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартиза-	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3,

кументацию систем качества; применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов; оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: основные понятия управления качеством в соот-			ции	5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5
--	--	--	-----	---------------------------------

ветствии с действующими национальными и международными стандартами; сущность основных систем управления качеством; основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; основные положения системы международных стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с				
---	--	--	--	--

действующи- ми стандарта- ми и между- народной си- стемой еди- ниц СИ; формы под- тверждения соответствия; примеры отечественной и междуна- родной прак- тики подтвер- ждения соот- ветствия				
уметь: определять состав трудо- вых ресурсов организации; планировать и организовы- вать работу коллектива исполнителей; оформлять первичные документы по учету рабоче- го времени, выработки, заработной платы, про-			ОП.09. Управ- ление персона- лом	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.7

стоек и др.; применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения; организовывать деловое общение подчиненных; знать: основные подходы к управлению персоналом; типы кадровой политики; методы подбора персонала; методы обеспечения оптимального функционирования персонала; характеристики внешней и внутренней среды органи-				
---	--	--	--	--

зации; стили управ- ления, виды коммуника- ции; принципы де- лового обще- ния в коллек- тиве; этические нормы взаи- моотношений с коллегами, партнерами, клиентами; формы обуче- ния персона- ла; источники, причины, ви- ды и способы разрешения конфликтов				
уметь: использовать необходимые нормативно- правовые до- кументы; защищать свои права в соответствии с гра- жданским,			ОП.10. Право- вое обеспечение профессиональ- ной деятельно- сти	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1 - 5.7. 6.1 - 6.5

гражданско- процессуаль- ным и трудо- вым законо- дательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные по- ложения Конституции Российской Федерации; права и сво- боды человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие пра- вового регу- лирования в сфере профес- сиональной деятельности; законодатель- ные акты и другие норма- тивные доку-				
---	--	--	--	--

менты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы;				
---	--	--	--	--

формы оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров				
уметь: определять конкурентные преимущества			ОП.11. Правовые основы предпринимательской дея-	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5

организации; вносить предложения по усовершен- ствованию товаров и услуг, органи- зации продаж; составлять бизнес-план организации малого бизне- са; знать: характеристи- ки организа- ций различ- ных органи- зационно-пра- вовых форм; порядок и способы ор- ганизации продаж това- ров и оказания услуг; требования к бизнес-планам			тельности	
уметь: выявлять опасные и вредные произ- водственные			ОП.12. Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7,

факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный				6.1 - 6.5
--	--	--	--	-----------

инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктиро- вать их по во- просам техни- ки безопасно- сти на рабо- чем месте с учетом специ- фики выпол- няемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установлен- ных требова- ний охраны труда; вырабатывать и контролиро- вать навыки, необходимые для достиже- ния требуемо- го уровня без- опасности труда; вести доку- ментацию установленно-				
--	--	--	--	--

го образца по охране труда, соблюдать сроки ее за- полнения и условия хра- нения; знать: системы управления охраной труда в организа- ции; законы и иные нормативные правовые ак- ты, содержа- щие государ- ственные нор- мативные тре- бования охра- ны труда, рас- пространяю- щиеся на де- ятельность организации; обязанности работников в области охра- ны труда; фактические или потенци- альные по- следствия соб-				
--	--	--	--	--

ственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты				
---	--	--	--	--

уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять		68	ОП.13. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5
--	--	----	---------------------------------------	--

первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в				
---	--	--	--	--

повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности				
--	--	--	--	--

России; основные ви- ды потенци- альных опас- ностей и их последствия в профессио- нальной дея- тельности и быту, принци- пы снижения вероятности их реализа- ции; основы воен- ной службы и обороны го- сударства; задачи и основные ме- роприятия гражданской обороны; способы за- щиты населе- ния от оружия массового по- ражения; меры пожар- ной безопас- ности и пра- вила безопас- ного поведе- ния при пожа-				
--	--	--	--	--

рах; организацию и порядок призыва гра- ждан на воен- ную службу и поступления на нее в до- бровольном порядке; основные ви- ды вооруже- ния, военной техники и спе- циального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделе- ний, в кото- рых имеются военно-учет- ные специаль- ности, родственные специально- стям СПО; область при- менения по- лучаемых про- фессиональ- ных знаний				
---	--	--	--	--

при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим					
ПМ.00	Профессиональные модули	2256	1504		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: 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; определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены;			МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4

	рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; 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 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				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: определять качество сырья и готовой продукции орга-			МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.4

	нолептически и аппаратно; но результатам контроля давать рекомендации для оп- тимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и техноло- гическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автома- тизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопо- жарной безопасности, промышленной санитарии; знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой про- дукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-хими- ческих испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хле- ба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебо- пекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабри-				
--	---	--	--	--	--

	катов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; 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 упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, булочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести 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				
ПМ.03	Производство кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:			МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

	контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий, уметь: 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; 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; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; 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; знать:			МДК.03.01. Технология производства мучных кондитерских изделий	
--	--	--	--	---	--

	виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; 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; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой, шоколада, конфет и ириса, фруктово-ягодного, желей-ного мармелада и пастилы, драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); 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; 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 заливки, 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, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий				
ПМ.04	Производство макаронных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию; определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; подбирать чип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;			МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.3

	определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; 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; знать: 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; классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; чины 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; 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; 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				
ПМ.05	У правление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования и анализа производственных показателей организации; участия в управлении трудовым коллективом;			МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации и организацией в целом	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.7

	ведения документации установленного образца; уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ; знать: характеристики рынка продукции и услуг и области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; организацию производственных и технологических процессов; структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; особенности структуры и функционирования малого производства; производственные показатели производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;				
--	--	--	--	--	--

	методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности				
ПМ.06	Участие в разработке новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: проведения расчетов для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; контроля качества новых видов продукции; уметь: оформлять документы на новые виды продукции; работать с документацией по сертификации; пользоваться лабораторным оборудованием и приборами; экспериментально подтверждать теоретические положения; знать: товароведение продовольственных товаров; ассортимент и характеристику выпускаемой продукции; порядок расчета рецептур новых видов продукции; формы и порядок оформления документов на новые виды продукции; действующие стандарты и показатели качества сырья и продукции; методику оценки качества продукции; методику расчета и подбора технологическою оборудо-			МДК.06.01. Разработка новых видов продукции	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федеральног...

	вания; порядок и этапы сертификации; виды документов по этапам сертификации; устройство, правила эксплуатации лабораторного оборудования; методику организации и проведения эксперимента; этапы внедрения новых технологических процессов в производство				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1944	1296		
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	6426	4284		
УП.00	Учебная практика	29 нед.	1044		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.7, 6.1 - 6.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПДП. 00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

Таблица 6

Срок получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	119 нед.
Учебная практика	29 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	4 нед.
Производственная практика (преддипломная)	
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

VII. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с настоящим ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки ППССЗ образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно приложению к настоящему ФГОС СПО;

обязана ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

должна предусматривать в целях реализации компетентностного 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.

7.2. При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"*.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

7.7. Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

7.8. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

7.9. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.10. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.11. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение	39 нед.
(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

7.12. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы**.

7.14. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.15. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.16. ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативно-го обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.17. Прием на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"*. Финансирование реализации ППССЗ должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

7.18. Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотрен-

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

ных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

абзацы 26 - 27 утратили силу с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

Информация об изменениях:

См. предыдущую редакцию

Залы:

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

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.19. Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППССЗ образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

ской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППССЗ образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

8.1. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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 должны активно привлекаться работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. 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***.

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

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

* Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; 2013, N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566.

** Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации. 1998, N 13, ст. 1475; N 30, ст. 3613; 2000, N 33, ст. 3348; N 46, ст. 4537; 2001, N 7, ст. 620, ст. 621; N 30, ст. 3061; 2002, N 7, ст. 631; N 21, ст. 1919; N 26, ст. 2521; N 30, ст. 3029, ст. 3030, ст. 3033; 2003, N 1, ст. 1; N 8, ст. 709; N 27, ст. 2700; N 46, ст. 4437; 2004, N 8, ст. 600; N 17, ст. 1587; N 18, ст. 1687; N 25, ст. 2484; N 27, ст. 2711; N 35, ст. 3607; N 49, ст. 4848; 2005, N 10, ст. 763; N 14, ст. 1212; N 27, ст. 2716; N 29,

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

ст. 2907; N 30, ст. 3110, ст. 3111; N 40, ст. 3987; N 43, ст. 4349; N 49, ст. 5127; 2006, N 1, ст. 10, ст. 22; N 11, ст. 1148; N 19, ст. 2062; N 28, ст. 2974. N 29, ст. 3121, ст. 3122, ст. 3123; N 41, ст. 4206; N 44, ст. 4534; N 50, ст. 5281; 2007, N 2, ст. 362; N 16, ст. 1830; N 31, ст. 4011; N 45, ст. 5418; N 49, ст. 6070, ст. 6074; N 50, ст. 6241; 2008, N 30, ст. 3616; N 49, ст. 5746; N 52, ст. 6235; 2009, N 7, ст. 769; N 18, ст. 2149; N 23, ст. 2765; N 26, ст. 3124; N 48, ст. 5735, ст. 5736; N 51, ст. 6149; N 52, ст. 6404; 2010, N 11, ст. 1167, ст. 1176, ст. 1177; N 31, ст. 4192; N 49, ст. 6415; 2011. N 1, ст. 16; N 27, ст. 3878; N 30, ст. 4589; N 48, ст. 6730; N 49, ст. 7021, ст. 7053, ст. 7054; N 50, ст. 7366; 2012. N 50, ст. 6954; N 53, ст. 7613; 2013. N 9, ст. 870; N 19, ст. 2329; ст. 2331; N 23, ст. 2869; N 27, ст. 3462, ст. 3477; N 48, ст. 6165).

*** Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562, ст. 566).

Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16111	Оператор установки бестарного хранения сырья
11930	Дрожжевод
19137	Тестовод
14251	Машинист тестосмесильных машин
19441	Формовщик теста
14253	Машинист тесторазделочных машин
13725	Машинист закаточных машин
14046	Машинист поточной линии формования хлебных изделий
14085	Машинист пруфера
16472	Пекарь
16476	Пекарь-мастер
14121	Машинист расфасовочно-упаковочных машин
19293	Укладчик-упаковщик
19294	Укладчик хлебобулочных изделий
17085	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий
18935	Сушильщик длиннотрубчатых макарон
18969	Сушильщик пищевой продукции
11414	Вафельщик
11678	Глазировщик
11899	Дражировщик
12901	Кондитер
17169	Приготовитель дражировочной массы
13705	Машинист дражировочных машин
14173	Машинист сбивальных машин
14330	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального...

14331	Машинист формующих машин
14368	Машинист шоколадо-отделочных машин
15677	Оператор линии приготовления шоколадной массы
16099	Оператор тянульной машины
19502	Халвомес